nicht zu süß aber sehr aromatisch

Feigenwürfel

für ein Backblech

Zutaten

150g getrocknete Feigen, 2 Esslöffel Rum, 2 Esslöffel Kirschwasser, 100g Haselnußkerne, 200g Weizenvollkornmehl, 1 Teelöffel Weinsteinbackpulver, 0,5 Teelöffel Zimtpulver, 50g Zitronat, 50 Orangeat, abgeriebene Schale von einer halben ungespritzten Zitrone, 100g Butter, 3 Esslöffel flüssiger Honig, 2 Eier, 50g brauner Zucker, Saft einer halben Zitrone, Backpapier



Zubereitung

- 1. die Feigen fein würfeln, in den Alkoholika einweichen und zugedeckt eine Stunde quellen lassen
- 2. die Butter warm stellen
- 3. die Haselnüsse in der Pfanne bei mittlerer Hitze ohne Fett anrösten, bis sich die braune Schale löst
- 4. dann die Schalen mit einem Küchentuch abrubbeln und die Nüsse fein hacken
- 5. den Backofen auf 190°C vorheizen, das Backblech mit Backpapier auslegen
- 6. Orangeat und Zitronat fein hacken
- 7. das Mehl mit dem Backpulver, den Nüssen, dem Zimt, dem Zitronat, dem Orangeat und der Zitronenschale mischen
- 8. die Butter mit dem Honig schaumig rühren
- 9. die Mehlmischung, die Eier und die Feigen mit der Quellflüssigkeit nach und nach unterrühren
- 10. den Teig nun 1cm dick auf das Backpapier streichen und auf der mittleren Schiene ca. 20 Minuten bei Ober- und Unterhitze backen
- 11. währenddesssen den Zucker mit dem Zitronensaft und 5 Esslöffel Wasser etwa 5 Minuten sprudelnd kochen
- 12. diese Glasur eine wenig abkühlen lassen und wenn der Teig fertig gebacken ist, diesen damit bestreichen
- 13. zu guter Letzt den Teig in mundgerechte Würfel schneiden und auskühlen lassen

Zeitbedarf

2 Stunden