

Kartoffel-Feigen-Kuchen

Das brauchst du dafür

700 g mehlig kochende Kartoffeln
150 g Zucker
100 g Butter, zimmerwarm
2 El Puderzucker
1 TL Zimt
300 g Mehl
3 Eier
1 Pckg. Backpulver
6 frische Feigen
Salz bei Bedarf



So wird es gemacht

Die Kartoffeln in Wasser ohne Salz ca. 15 Minuten kochen. Anschließend abgießen und leicht auskühlen lassen. Die Trockenzutaten in einer Schüssel gut durchmischen.

Den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Backform mit Backpapier auslegen. Kartoffeln mit einem Stampfer gut durchstampfen. Die Trockenzutaten, Eier und die Butter zugeben und mit der Küchenmaschine zu einem Teig verkneten. Teigmasse in die Springform geben, mit Feigen, welche in Scheiben geschnitten sind, belegen und 50 Minuten im unteren Drittel des Ofens backen.

Falls der Kuchen zu dunkel werden sollte, mit Alufolie abdecken und fertigbacken.



Dauer
70 Minuten



Aufwand
Einfach

Küchen
SCHNACK.DE