



Kim-Liza Wagner &
Michaela Könicke

FOODBLOGGERIN & GEMÜSEKISTE

FEIGEN-LINZER-TORTE

Was Süßes am Nachmittag darf nicht fehlen!

Dafür am Vortag 1 kg regionale Feigen von Kempf säubern und ggf. die äußeren Enden abschneiden. Die Feigen in kleine Stückchen schneiden mit 500 g Gelierzucker und einem Spritzer Zitrone pürieren, aufkochen und in ausgekochte Marmeladengläser füllen. (Der Fruchtaufstrich schmeckt sicher auch zum Frühstück)

Zubereitung:

Einen glatten Teig aus 200 g Mehl, 200 g Butter, 100 g Puderzucker, 100 g gemahlene Haselnüssen und 1 Ei, sowie 1/2 TL gemahlene Nelken, 1 TL Zimt, etwas Zitronenschalen-Abrieb und 1EL Zitronensaft vermengen. Den Teig 1 Std kalt stellen bevor 2/3 des Teiges ausgerollt und in eine Tarte-Form gelegt wird. Die Ränder gut andrücken und mit einer Gabel einstechen. Im heißen Ofen bei 160 °C 15 Min backen. Mit Feigenmarmelade und einigen frischen, aufgeschnittenen Feigen belegen. Den übrigen Teig ausrollen und in dünne Streifen schneiden. Diese im Flechtmuster über den Kuchen legen und anschließend mit etwas Eigelb bestreichen und weitere 20 Min braun backen.

