

Weihnachtskuchen



Teig:

50 g Honig
75 g Rübensirup
40 g Zucker
2 TL Vanillezucker
50 g Butter
100g Feigen
100 g Walnüsse
2 Eier
100 ml Sahne
150 g Mehl
1/2 Päckchen Backpulver
1/2 Päckchen
Lebkuchengewürz

Zubereitung:

Honig, Sirup, Zucker, Vanillezucker und Butter in einer Schüssel erwärmen und so lange rühren, bis der Zucker gelöst ist. Etwas abkühlen lassen.

Inzwischen die Feigen klein hacken und die Nüsse mahlen. Beides zusammen mit Eiern, Sahne, Mehl, Backpulver und Gewürz zu der Honigmasse geben und verrühren.

Alles in eine gefettete Tarteform geben und bei 160 °C Umluft ca. 25 min backen.

Glasur:

50 g dunkle Schokolade
2 EL Sahne

Die Schokolade mit der Sahne in einer kleinen Schüssel schmelzen, gut verrühren und mit einem Pinsel über den Kuchen ziehen. Nach Belieben verzieren.

[Tarteform Fayence](#)