



Feigentorte

Zutaten: 250 gr Butter
200 gr Zucker
1 Fl. Buttervanille
4 Eier
150 gr. Mondamim und 150 gr Mehl
3 gestrichene Esslöffel Backpulver
Puderzucker zum Bestäuben

Alles mit dem Mixer oder dem Rührgerät vermischen und den Teig in eine hohe runde Backform füllen.

Die Feigen schälen und in den flüssigen Teig setzten. Diese versinken dann 50–60 Minuten bei 175 Grad langsam backen.

Den Kuchen dann auf eine Tortenplatte setzten und mit Puderzucker bestäuben. Die entstanden Vertiefungen die durch die Feigen entstanden sind mit Feigenkonfitüre oder Vanillecreme füllen und servieren.

Die Stücke immer so schneiden, dass die eingesunkene Stelle der Feige ganz bleibt, sonst läuft die Creme aus.