

---

## FEIGENKUCHEN MIT BITTERORANGEN-MARMELADE

---

für eine Backform von 24 cm Durchmesser, blitzschnell gemacht



©Sonja Roost-Weideli

### Zutaten

---

1 Apfel  
100 g Feigen  
280 g Haselnüsse oder Mandeln  
40 g natives Olivenöl extra  
2-3 EL Bitterorangenmarmelade  
(oder deine helle  
Lieblingsmarmelade)  
50 g Zucker  
3 Eier  
1/2 TL Backpulver  
1 Handvoll Weinbeeren, falls du  
magst

### Und so wird es gemacht ;-)

---

1 Den Apfel zusammen mit den Feigen, dem Olivenöl und den Nüssen im Cutter oder mit dem Pürierstab mahlen.

---

2 Den Ofen vorheizen, Marmelade, Zucker, Eier, Backpulver und Weinbeeren zugeben, alles gut mischen.

---

3 Die Füllung in die Form geben und glatt streichen.

## Backen

---

bei 180 ° während 35 Minuten  
Backblech Ofenmitte

## Und weiter ...

---

4 Backen.

## Tipp

---

Mit Sahne und etwas  
Vanillezucker serviert hat  
dieser Kuchen Potenzial für  
ein richtige beeindruckendes  
Dessert.

## Küchen-Philosophie

---

Kuchen ist Glück das man essen kann.

mir unbekannt, aber sehr vertraut ;-)