

The Pastry Chef

Schokoladenkuchen mit Feigen (glutenfrei)



Zutaten:

- 240 g Haselnüsse + etwas zum Einfetten der Form
- 5 Feigen
- 100 g geschrotete Leinsamen
- 8 g Natron
- 50 g Backkakao
- 3 reife Bananen
- 180 g zimmerwarme Butter + etwas zum Einfetten der Form
- 200 g Rohrzucker
- 1 Prise Salz
- 5 Eier (Größe M)
- 2 EL frischer Zitronensaft
- 1 EL Erdbeergelee o.ä.

So geht's:

1. Eine quadratische Springform (24×24 cm) mit Butter ausfetten und mit Haselnüssen oder alternativ Backkakao ausstreuen. Wer keine quadratische Springform hat, kann aber genauso gut eine runde Springform (Ø 26 cm) nehmen.
2. Die Haselnüsse in einer beschichteten Pfanne ohne Fett solange rösten, bis sie zu duften anfangen. Dann vom Herd nehmen und abkühlen lassen.
3. Die Feigen waschen, eventuelle harte Stiele abschneiden und halbieren.
4. Den Backofen auf 190°C Ober-/ Unterhitze vorheizen.
5. Die Leinsamen mit Haselnüssen und Natron vermischen. Den Backkakao darüber sieben und ebenfalls untermischen. Die Bananen schälen und mit einer Gabel fein zerdrücken.
6. Die zimmerwarme Butter mit dem Zucker und einer großzügigen Prise Salz mit den Quirlen des Handrührgeräts hellschaumig aufschlagen. Die Eier einzeln dazugeben und jeweils gut unterrühren. Dann die zerdrückten Bananen ebenfalls dazugeben und unterrühren.
7. Die trockenen Zutaten dazugeben und kurz unterrühren. Dann den Zitronensaft dazugeben und solange rühren, bis ein homogener Teig entstanden ist.
8. Den Teig in die Form geben und glattstreichen.
9. Die Feigen darauf verteilen und in den Teig drücken, bis sie nur noch 2-3 mm oben überstehen.
10. Das Gelee kurz in der Mikrowelle oder dem Topf erhitzen, bis es flüssig ist. Dann die Feigen damit bestreichen.
11. Den Kuchen in den Backofen geben und für etwa 50 Minuten backen (Stäbchenprobe!).
12. Den Kuchen aus dem Backofen nehmen und 10 Minuten in der Form auskühlen lassen. Dann aus der Form nehmen und vollständig erkalten lassen. Nach Belieben kann man ihn jetzt mit Puderzucker (oder vielleicht auch Vanilleeis, wer mag?) servieren. Fertig!