

Omas Rezeptesammlung

Großmutter's Safrankuchen

Gattung: Backen, Gebäck, Kuchen, Safran

100 g	getrocknete Feigen (Stücke),	150 g	Zucker,
4	Essl. Marsala oder Süßmost,	300 g	Mehl (Typ 1050),
100 g	Zitronat,	1	Pack. Vanillezucker,
100 g	Orangeat,	1	Pack. Backpulver,
100 g	Walnusskerne (grob gehackt),	1	Pack. Safran,
100 g	Butter,	2	Essl. Wasser,
4	Eier,	2	Essl. Paniermehl

Die Feigenstücke mit dem Marsala oder Süßmost übergießen und einige Stunden ziehen lassen. Früchte und Nüsse miteinander vermischen.

Butter im Wasserbad schmelzen. Die Eier mit dem Zucker schaumig rühren.

Abwechselnd Früchte-Nüsse und Butter begeben. Das Mehl mit dem Vanillezucker und dem Backpulver vermischen und über den Teig sieben.

Safran mit dem Wasser vermengen. Ebenfalls begeben. Dann alles zu einem klebrigen Teig mischen.

Eine Kuchenform (20 cm Durchmesser) einfetten und mit Paniermehl bestreuen. Den Teig einfüllen und mit einem nassen Teigschaber glatt streichen.

Mit Wasser bepinseln und in dem auf 200 Grad vorgeheizten Backofen 1 Stunde backen, eventl. mit Backpapier abdecken.