

# Feigen-Dattel-Kuchen

etwa 14 Stücke  gelingt leicht  bis zu 40 Min.



## Zutaten:

### Springform (Ø 26 cm):

#### Vorbereiten:

100 g Datteln  
100 g Feigen  
4 EL Whisky

#### Teig:

70 g Puderzucker  
1 Beutel Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Orangenschale  
5 Eigelb  
200 g Butter, flüssig  
5 Stk. Eiweiss  
80 g Zucker  
220 g Mehl

#### Zum Tränken:

3 EL Whisky  
1 dl Kakao, kalt

#### Belag:

6 EL Orangensaft  
1 Beutel Dr. Oetker Tortengelée  
klar  
100 g Frischkäse  
100 g Puderzucker  
2 ½ dl Rahm  
1 Beutel Dr. Oetker Rahmhalter

#### Garnitur:

Kakaopulver

## 1 Vorbereiten:

Datteln und Feigen klein schneiden. Die Früchte über Nacht im Whisky einweichen.

Springform rund 26 cm Ø mit Dr. Oetker Backspray einsprühen und bemehlen.

Backofen vorheizen:

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**  
**Heißluft etwa 160 °C**

## 2 Teig:

Puderzucker, Orangen-Aroma und Eigelb zusammen schaumig rühren. Flüssige Butter zugeben und gut mischen. Das Eiweiss zu Schnee schlagen. Den Zucker einrieseln lassen und weiterschlagen, bis die Masse glänzt, und auf die Eigelbmasse geben. Mehl dazu sieben und sorgfältig unterheben. Am Schluss die eingelegten Früchte beifügen. Den Teig in die vorbereitete Form füllen und glatt streichen.



In der unteren Hälfte des Backofens während ca. **30 Minuten** backen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**  
**Heißluft etwa 160 °C**  
**Rille: im unteren Teil des Ofens**  
**Backzeit: etwa 30 Minuten**

Auskühlen lassen.

In den erkalteten Kuchen mit einem Holzspieß von oben nach unten viele Löcher stechen.

### 3 Tränken:

Kakao und Whisky mischen und Kuchen damit tränken.

### 4 Belag:

Orangensaft und Tortenguss zusammen verrühren und ca. **10 Min.** quellen lassen. Frischkäse und Puderzucker dazugeben und gut einrühren. Rahm und Rahmhalter zusammen nach Packungsanleitung steif schlagen. Den Belag in einen Spritzbeutel mit glatter Tülle füllen und Tupfen auf die Oberfläche spritzen.

### 5 Garnitur:

Kurz vor dem Servieren etwas Kakaopulver leicht über den Kuchen streuen.

#### Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Whisky kann durch andere Flüssigkeiten ersetzt werden, z. B. Schwarztee oder warmes Wasser.

