

Sirupkuchen mit Feigen-Creme und Orangen

Für zwei Personen

Für den Kuchen:

2 Eier	3 EL Mehl	2 EL Zucker
1 Pck. Vanillezucker	1 Pck. Backpulver	1 Prise Salz
1 EL Pflanzenöl	1 Orange, Zesten	

Für den Sirup:

50 g Zucker	1 Orange
-------------	----------

Für die Creme:

200 g Quark (20% Fett)	50 g Mascarpone	4 EL grüne Feigenmarmelade
------------------------	-----------------	----------------------------

Für die Orangen:

1 große Orange	20 ml Grand Manier	5 g Butter
----------------	--------------------	------------

Den Backofen auf 180°C vorheizen. Eier trennen, Eigelb mit Zucker cremig schlagen. Mehl, Backpulver und Vanillezucker hinzufügen. Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Orange heiß abwaschen und mit dem Zestenreißer die Schale abreiben. Zesten und Eischnee unter die Eigelbmasse heben. Teig in einer flachen, gefetteten Form geben und 20 Minuten backen lassen. Nach dem Abkühlen den Kuchen mit einer Ringform ausstechen. Mit Sirup beträufeln.

Für den Sirup:

Orange auspressen und mit 100 ml Wasser zum Zucker geben. Aufkochen und zum Sirup reduzieren lassen.

Für die Creme:

Quark und Mascarpone glatt rühren. Feigen aus der Marmelade klein schneiden und unter die Creme rühren. Anschließend kühl stellen. Vor dem Servieren eine Nocke auf den Kuchen drapieren.

Für die Orangen:

Orange filetieren. Butter in einer Pfanne heiß werden lassen, Orangenfilets kurz dazu geben und mit dem Likör flambieren.

Das Dessert auf Tellern anrichten und servieren.

Krasimira Krasteva am 16. August 2018