

## Kleine mallorquinische Mandelkuchen mit Feigenkompott



Mallorquinische Spezialität hier mal in der Dessert-Variante mit fruchtigem Feigenkompott.

---

Zubereitungszeit: 30 min

Wartezeit:

Backzeit: 35 min

---

### ZUTATEN

#### Für den Teig

3 Eier

60 g Zucker

55 g Butter

1 TL frisch gepresster Orangensaft

Abrieb  $\frac{1}{2}$  Bio-Zitrone

Mark einer Vanilleschote (alternativ 1 TL Vanille-Extrakt)

120 g gemahlene Mandeln

30 g gehackte Mandeln

## Für das Feigen-Kompott

6 Feigen  
150 ml frisch gepresster Orangensaft  
2 TL Zitronensaft  
70 g Zucker  
2 TL Speisestärke

## Außerdem

Butter und Zucker für die Formen  
Puderzucker zum Bestäuben  
Einige Minzblätter

## ZUBEREITUNG

1. Zuerst das Feigenkompott zubereiten. Dazu die Feigen schälen und in grobe Scheiben geschnitten in eine Schüssel geben.
2. Orangensaft, Zitronensaft und Zucker in einem kleinen Topf aufkochen. Die Speisestärke mit etwas Wasser glattrühren und in den Topf geben. Solange rühren, bis die Masse andickt und heiß auf die Feigen gießen. Kaltstellen.
3. Den Backofen auf Ober-/Unterhitze auf 190°C vorheizen.
4. 4 feuerfeste Dessertschalen z.B. Souffleformen (je 200 ml Inhalt) mit Butter einfetten und mit Zucker austreuen. Eine tiefe Auflaufform, in die die Dessertschalen passen mit etwas Wasser füllen und zur Seite stellen.
5. Die Eier trennen. Das Eiweiß mit 1 Esslöffel Zucker zu Eischnee schlagen.
6. Eigelb mit dem restlichen Zucker, Butter, Orangensaft, Zitronenabrieb und der Vanille cremig rühren.
7. Beide Mandelsorten dazugeben und verrühren.
8. Den Eischnee unterheben und die Dessertschalen zur Hälfte mit dem Teig

befüllen. Anschließend die Schalen in die Auflaufform stellen und soweit mit Wasser befüllen, bis die Formen bis zur Hälfte im Wasser stehen.

9. Die Auflaufform in den vorgeheizten Backofen geben und für 30-35 Minuten backen.
10. Nach der Backzeit die Kuchen in der Form einige Minuten stehen lassen, danach vorsichtig aus den Formen lösen.
11. Das Feigenkompott auf vier Desserttellern verteilen, je einen Mandelkuchen mit der gebräunten Seite nach oben mittig daraufsetzen und mit Puderzucker bestreuen.
12. Wer mag, kann noch frische Minzblätter als Deko dazugeben.