



Kuchen mit Feigen

İncirli Kek



4-5 getrocknete Feigen
1 Teeglas Öl
1 Glas Milch
¾ Glas Zucker
2 Eier
2 Gläser Mehl
1 TL Zimt
1 Packung Backpulver

- # Feigen kleingeschnitten über Nacht in Milch einweichen.
- # Ei und Zucker nach Möglichkeit mit dem Mixer bearbeiten.
- # Sobald es dickflüssig ist, dann Feigen, Mehl, Öl, Zimt und Backpulver hinzufügen.
- # In eine eingeölte Backform umfüllen.
- # Bei 175 Grad im Backofen für 45 Minuten backen.

Tipp: Anstelle des Öls kann auch 125 g Margarine verwendet werden.