



## Imkers Rotweinkuchen (ca. 15 Stücke)

### Zutaten:

200 g getrocknete Feigen  
½ Liter Rotwein  
100 g Mandelstifte  
200 g Butter  
100 g Zucker  
100 g BIHOPHAR Wabenecht Gebirgs-Blüten-Honig  
5 Eier  
5 EL Kakao  
3 TL Gewürzmischung  
(Zimt, Nelken, Kardamom, Muskat, alles gemahlen)  
50 g Orangeat (nach Belieben durch Mandelstifte ersetzen)  
300 g Mehl  
1 EL Backpulver  
Fett für die Form  
100 g weiße Kuvertüre



### Zubereitung:

Feigen fein würfeln und in Rotwein ca. vier Stunden ziehen lassen. Backofen auf 180 °C vorheizen. Mandeln in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Butter, Zucker und Honig cremig rühren und Eier nach und nach unterrühren. Kakao, Gewürzmischung, Orangeat, Mehl und Backpulver unterziehen. Feigen abtropfen lassen, mit den Mandeln unter den Teig mischen, Teig in eine gefettete Dreiecksform füllen und ca. 60 Minuten backen (Elektro- und Erdgasbackofen: 180 Grad/Stufe 3, Umluft 160 °C).

Kuchen anschließend auf einem Rost auskühlen lassen und mit zerlassener Kuvertüre überziehen. Nach Wunsch mit Kuvertürerspeln garniert servieren.

**Zubereitungszeit:** ca. 30 Minuten

**Ruhezeit:** ca. 4 Stunden

**Backzeit:** ca. 60 Minuten