

A photograph of a round chocolate fig cake with white cream and fig slices on top, decorated with fresh herbs. In the background, there is a box of 'Dinkel Brösel', a lit candle, and some fruit like grapes and radishes.

# Schoko Feigen Kuchen mit Zimtcreme

Mit diesem Kuchen vergisst man schnell, sich über das kühle Herbstwetter zu beschweren. Die Feigen geben dem ganzen die nötige Frische und ein kleines Gefühl von schöneren Sommertagen.

## Schoko Feigen Kuchen mit Zimtcreme

12 Stück

**Zubereitungszeit:** 1 Stunde

### Zutaten:

#### Für die Kuchenmasse:

200 g Milkschokolade

4 Eier

175 g Zucker

Mark einer Vanilleschote

150 g **LAND-LEBEN Dinkel Semmelbrösel**

150 g Mehl

1 Pkg. Backpulver

2 EL Kakao

160 ml Sonnenblumenöl

50 ml Schlagobers

#### Für die Form:

Öl

## LAND-LEBEN Dinkel Semmelbrösel

### Für das Topping:

500 g Mascarpone light

50 ml Milch

2 EL Staubzucker {gehäuft}

1 TL Zimt

### Zum Garnieren:

400 g frische Feigen

### Zubereitung:

Die Schokolade über einem Wasserbad schmelzen. Eier mit Zucker und Vanillemark mehrere Minuten in der Küchenmaschine aufschlagen. Die **Semmelbrösel** mit dem Mehl vermischen. Backpulver und Kakao unterheben. Öl und Schlagobers in die Zucker-Ei-Masse heben. Die geschmolzene Schokolade unterheben. Zum Schluss die Mehl-Semmelbrösel Mischung unterrühren. Eine Kranz- oder Gugelhupfform mit Öl ausstreichen und mit **Semmelbröseln** auskleiden. Die Masse gleichmäßig darin verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 175° Grad Heißluft für 40 bis 45 Minuten backen {Nadelprobe machen}.

Für das Topping alle Zutaten miteinander verrühren und auf dem ausgekühlten Kuchen verteilen. Kurz vor dem Servieren den Schokokuchen mit frischen Feigen garnieren.

[www.land-leben.com](http://www.land-leben.com)