

## **Weihnachtsbäckerei 2020**

### **Rezept 10: Feigenquadrate**



#### Teig:

125 g weiche Butter (ein bisschen weicher als Zimmertemperatur)

50 g Rohrzucker

1 EL Zimt

185 g Mehl

#### Belag:

350 Milliliter Wasser

375 g getrocknete Feigen

120 g Puderzucker

1 TL Zimt

#### Zubereitung:

Die sehr weiche Butter mit Zucker und Zimt flaumig schlagen. Anschließend langsam das gesiebte Mehl einarbeiten bis eine weiche Masse entsteht. Diese auf ein Backpapier streichen, glätten, und im vorgeheizten Backofen 95 Minuten backen. Das ganze wird jedoch nicht auf ein Backblech gegeben, sondern in eine rechteckige Form – ca. 20 x 30 cm groß.

In der Zwischenzeit alle Zutaten für den Feigen-Belag in einen Topf geben und ca. 20 Minuten kochen. Danach in einen Mixbecher füllen und alles zu einer cremigen Masse mixen.

Die Feigenmasse auf den vorgebackenen Boden streichen, noch etwa 1 Minute weiterbacken und dann auskühlen lassen. Zum Schluss muss alles nur noch in kleine Quadrate geschnitten werden.