



Alpenhain.de Rezept

<https://alpenhain.de/bilddatenbank/ahcp/rezepte/feigenkuchen-mit-camembert-creme>

Stand 01.02.2024

## Feigenkuchen mit Camembert Creme

### Zutaten für 8 Personen

- 5 Scheiben Filoteig
- 50 g Butter, geschmolzen
- 125 g Alpenhain Camembert Creme Natur
- 400 g Feigen, frisch
- 50 ml Honig
- 80 g Pekannüsse

### Zubereitung

1. Eine 24 cm große Tarteform mit Butter bestreichen und mit 1 Scheibe Filoteig auslegen. Mit geschmolzener Butter bestreichen und mit einer weiteren Scheibe Filoteig bedecken. Vorgang mit allen fünf Scheiben Blätterteig ausführen.
2. Teig mit Alpenhain Camembert Creme Natur bestreichen.
3. Feigen in etwa 1/2 cm breite Scheiben schneiden und auf der Tarte verteilen.
4. Mit Honig beträufeln.
5. Den Teigrand hochklappen und mit Butter bestreichen. Bei 180° C 25 Min. lang backen.
6. Mit gehackten Pekannüssen bestreuen und servieren.