Dinkelkuchen mit Schokolade, Mandeln und Feigen



Mit Puderzucker bestäubt

Schokolade kann man gut für einen Rührkuchen verwenden. Sie gibt dem Kuchen Geschmack und zugleich Festigkeit, denn sie erhärtet nach dem Backen beim Erkalten des Kuchens. Man kann hier gut variieren mit Vollmilch-, Bitter- oder auch weißer Schokolade, wie ich es in diesem Rezept getan habe.

Und Mandeln in der Schokolade geben dem Kuchen, nachdem sie mit der Schokolade in der Küchenmaschine fein gehäckselt sind, etwas crunchigen Biss.

Trockenfrüchte bieten sich von jeher an für Kuchen oder Gebäck jedweder Art. Nicht nur in der bald kommenden Adventszeit. Auch hier kann man variieren zwischen Rosinen, Sultaninen, Feigen oder Datteln.

Für den Rührteig verwende ich hier Dinkelmehl, das dem Kuchen

zusätzlich noch einen nussigen Geschmack verleiht. Und den Kuchen etwas dunkler macht.

Ansonsten ist es ein normaler Rührkuchen nach dem Grundrezept. In den eben die besagten, in der Überschrift genannten Zutaten zusätzlich hinzukommen.

Einzige Variation ist, dass ich aufgrund dessen, dass Schokolade und Feigen eine zusätzliche Süße in den Kuchen bringen, den Zuckeranteil des Kuchens von 250 g auf 100 g reduziere.

Und ein zusätzliches Ei sicherheitshalber für mehr Festigkeit hinzugebe.



Rührkuchen mit Variation

Dinkelkuchen mit Schokolade,

Mandeln und Feigen



27. Oktober 2021
von Thobie
Kategorie Kuchen
Zubereitungszeit
10 Minuten
Garzeit
1 Stunde
Gesamtzeit
1 Stunde, 10 Minuten



Zutaten

Für den Rührteig:

- Grundrezept
- Anstelle Weizenmehl Dinkelmehl und nur 100 g Zucker verwenden.

Zusätzlich:

- 1 Tafel Schokolade „Weiße Mandel“ (200 g)
- 1 Packung getrocknete Feigen (200 g)
- 1 Ei
- Puderzucker

Anleitung

1. Schokolade in der Küchenmaschine fein häckseln.
2. Feigen putzen und kleinschneiden.
3. Rührteig nach dem Grundrezept zubereiten.
4. Zusätzliches Ei aufschlagen und dazugeben.
5. Schokolade und Feigen dazugeben.
6. Nach dem Grundrezept in einer Kasten-Backform mit Backpapier backen.
7. Gut abkühlen lassen.
8. Mit Puderzucker bestäuben.
9. Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Schlagwörter

Dinkelmehl,
Feigen,
Mandeln,
Puderzucker,
Rührkuchen,
Rührteig,
Schokolade,
weiß

© 2026 ©Thomas Biedermann
https://www.nudelheissundhos.de/2021/10/27/dinkelkuchen-mit-schokolade-mandeln-und-feigen/