



# Feigen-Ingwer-Newtons

---

## Zutaten

### Für den Teig

- 250 g Dinkelmehl | zum Beispiel type 630
- 50 g gemahlene Mandeln
- 1 EL Chiasamen vermischt mit 2 EL Wasser | ersetzt 1 Ei
- 1 EL Sojajoghurt
- 90 g Vollrohrzucker
- 90 g Margarine | ich benutze zum Beispiel Bio-Aslan
- 1 TL Backpulver
- Eine Prise Salz
- Zesten von einer unbehandelten Bio-Zitrone
- 1 EL Zitronensaft
- 1 TL Zimt
- 1 TL Vanille gemahlen

### Für die Füllung

- 3-4 sehr reife Feigen
- 3 weiche, entsteinte Medjoul-Datteln
- 5 g frischen, geschälten Ingwer

---

## Zubereitung (25 Minuten Arbeitszeit + 25 Minuten Ruhezeit für den Teig + 25 Minuten Backzeit)

1. 1 EL Chiasamen in einer kleinen Schüssel mit 2 EL Wasser vermengen und ca. 5-10 Minuten quellen lassen.
2. Das "Chia-Ei" anschließend mit allen anderen für den Teig angegebenen Zutaten in eine große Rührschüssel geben und mit den Händen zügig zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Es ist wichtig, dass die Margarine nicht zu weich ist. Ich gebe sie direkt aus dem Kühlschrank in kleine Stücke geschnitten hinzu. Sobald der Teig zusammenhält, nehme ich ihn aus der Schüssel und knete ihn auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer gleichmäßigen Teigkugel.
3. Teigkugel mit Klarsichtfolie umwickeln und zum Ruhen 30 Minuten in den Kühlschrank geben.
4. Während dessen kann die Füllung zubereitet werden. Dafür die Feigen gut waschen und den harten Stielansatz abschneiden. Feigen halbieren und in einen Mixer geben. Datteln und den Ingwer klein geschnitten dazu geben. Die Zutaten zu einer feinen Crème bzw. "Marmelade" mixen.
5. Tipp: Je nach Größe und Reifegrad der Feigen, kann die Menge der Füllung variieren. Sollte Feigen-Ingwer-Mus übrig bleiben, so kann man dies wunderbar als Marmelade benutzen. Das Mus einfach in ein sauberes und gut verschließbares Gefäß füllen, mit Zitronensaft beträufeln und im Kühlschrank aufbewahren. Das Mus schmeckt auch auf Brot köstlich!
6. Ofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze (oder 180 Grad Umluft) erwärmen und ein Blech mit Backpapier auslegen.
7. Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und länglich ausrollen. Die Arbeitsfläche sollte dabei stark bemehlt sein. Immer wieder kontrollieren, dass sich der Teig von der Arbeitsfläche leicht lösen lässt. Teig beim Ausrollen gegebenenfalls mehlen und wenden. Das Feigen-Dattel-Ingwer-Mus in die Mitte der ausgerollten Teigplatte ebenfalls länglich ausstreichen. Links und rechts einen Teigrand ohne Mus stehen lassen.
8. Teigränder über dem Mus vorsichtig zusammenklappen. Die Newtons mit der "Naht" nach unten auf das Backpapier setzen.
9. Die Newtons im Ofen bei 200 Grad Ober- und Unterhitze circa 25 Minuten backen. Die Newtons sind fertig, wenn sie beginnen, sich leicht bräunlich zu verfärben und köstlich zu duften.