

Marinierte Feigen

Feigen:

8	frische Feigen
1.5 EL	Rohzucker
1 dl	Rotwein
2 EL	Honig

Gewürzter Rahm:

3 dl	Rahm
1 TL	Zimt
¼ TL	Kardamompulver
1-2 EL	Zucker

Die Feigen waschen und abreiben; die Stiele abschneiden. Danach jede Feige in vier Scheiben schneiden und in einem flachen Gefäß auslegen.

Den Zucker karamellisieren lassen, dann den Rotwein beifügen und etwas einkochen lassen. Danach die Pfanne vom Herd nehmen, etwas abkühlen lassen und den Honig dazugeben. Die lauwarme Marinade über die Feigen giessen, abdecken, und einige Stunden marinieren (am besten im Kühlschrank). Zwischendurch einmal wenden.

Den Rahm mit den Gewürzen und dem Zucker gut verrühren und einige Stunden in den Kühlschrank geben.

Die Feigen abtropfen lassen und in Dessertschalen anrichten. Den Rahm steif schlagen und über die Feigen löffeln.

Dieses Dessert ist EXTREM gut!