



Feigen mit Mandelhaube überbacken und Grenadin - Orangen Sauce

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Schnell gemachtes Dessert, trotzdem stimmig - köstlich

Zutaten

- 8 reife, aber noch feste Feigen, gewaschen, kreuzweise eingeschnitten
- 2 - 3 Orangen, ausgepresst (100 ml)
- Etwas Zitronen und Orangenabrieb
- 4 El Grenadin
- 200 g Zucker
- 2 El Butter
- 2 Eiweiß, steif geschlagen
- 1 kleine Prise Salz
- 50 g gemahlene Mandeln
- 2 El Puderzucker

Zubereitungsart

Schritt1

Vorgehensweise in folgenden -Schritten:

Schritt2

Den Backofen auf höchste Stufe Grillfunktion vorheizen.

Schritt3

Die Feigen unter fließendem Wasser waschen, trocken tupfen und unter kreuzweise einschneiden. Nebeneinander in eine aus gebutterte Auflaufform setzen, etwas aufdrücken.

Schritt4

100 g Zucker goldbraun karamellisieren und mit dem Orangensaft, Zitrus - Abrieb und Grenadin, Sirup ähnlich einkochen.

Schritt5

Die Feigen damit einzeln überziehen.

Schritt6

Das gut gekühlte Eiweiß mit 1 kleinen Prise Salz steif schlagen und den Zucker zum Schluss einrieseln lassen, die gemahlten Mandeln unter heben.

Schritt7

Üppig gehäuft auf den Feigen verteilen und für 6 - 8 min. auf der obersten schiene garen, goldgelb überbacken.

Schritt8

Anrichtevorschlag:

Schritt9

Je 2 Stück p. P. auf vorgewärmten Desserttellern anrichten und etwas Pochier Fond drum herum geben, ev. noch mit 1 Kugel Walnusseiscreme ergänzen, sofort servieren

Rezeptart: Souflèe-Aufläufe **Tags:** stimmig - köstlich, überbacken

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/feigen-mit-mandelhaube-ueberbacken-und-grenadin-orangen-sauce/>