



# 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/>