



# Feigen mit Orangen Sauce und Kardamom

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Eine ebenso einfaches aber raffiniertes Desserts

## Zutaten

- 8 -12 frische reife Feigen( nach Größe)
- 2 Orangen, Saft und etwas Abrieb
- Saft 1/2 Zitrone
- 2 EL Butter
- 4 gestrichene EL Zucker
- 1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker
- 2-3 grüne Kardamom Kapseln

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Feigen abspülen und mit Küchentuch trocken tupfen.

### Schritt2

Bis zur Hälfte über Kreuz einschneiden und leicht auseinander drücken, in eine ausreichend große Auflaufform setzen.

### Schritt3

Die Orangen auspressen, 1/2 Orange abreiben, ebenso die Zitrone, 1 Orangenschale mit dem Zesten - Reißer abschneiden; die Kardamom Kapseln zerdrücken.

### Schritt4

Den Fruchtsaft mit dem Abrieb, Kardamom, Zucker und Vanillezucker mit der Butter einmal kurz "aufstoßen" lassen, dann über den Feigen verteilen.

## **Schritt5**

Für ca. 15 - 20 min. auf der untersten Schiene des Backofens backen, karamellisieren, nicht zu weich werden lassen.

## **Schritt6**

Mit einer Kugel Vanille - oder Walnusseis zu Tisch geben.

**Rezeptart:** Sonstiges **Tags:** feigen, Kardamom, Orangen Sauce

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