

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 Küchenkrepp 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/>