



Rotweifeigen mit Mascarpone - Pistazienfüllung

- **Portionen:** 8
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '8', 'yield' : '' });
```

Eine tolle Fingerfood - Dessertvariante, köstlich

Zutaten

- 8 reife, aber noch feste Feigen
- 2 El Honig
- 8 El süßer Dessert Rotwein (z. B. Vin Santo)
- 125 g Mascarpone
- 1/2 Tl Zitronenabrieb
- 30 g gehackte Pistazien
- 100 ml geschlagene Sahne
- 1 Tl Puderzucker
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Die Feigen rundherum mehrfach einstechen und in eine feuerfeste Auflaufform setzen.

Schritt2

Mit dem Rotwein angießen und bei 150 ° C Umluft, auf der untersten Schiene 15-17 min. garen. Nicht zu weich werden, abkühlen lassen..

Schritt3

In der Zwischenzeit die Mascarpone mit 1 Prise Salz, Zitronenabrieb und dem Puderzucker glatt verrühren.

Schritt4

Die Pistazien dazu geben und die geschlagene Sahne in 2 Schritten unter heben. In einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen.

Schritt5

Von den Feigen einen Deckel abschneiden und ausspritzen, den Deckel wieder drauf setzen, mit dem Pochier Fond beträufeln, überziehen.

Rezeptart: Fingerfood **Tags:** einfach, rotweifeigen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/rotweifeigen-mit-mascarpone-pistazienfuellung/>