



Kir – Feigen

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet.

Zutaten:

9 kleine frische Feigen
je nach Grösse

4 dl. Trockenem Weisswein
1 dl. Crème de Cassis *
3-4 EL Zucker

1 EL Zitronensaft

1,5 dl. Vollrahm

Zubereitung:

nach belieben schälen, vierteln

alles in einer weiten Pfanne aufkochen, Hitze reduzieren, die Feigen evtl. portionenweise begeben und nur heiss werden lassen, in 4 Schälchen anrichten, Flüssigkeit auf ca. 1 ½ dl. einkochen lassen.

halbsteif schlagen und neben die Feigen anrichten.

Servieren: Die heisse Sauce über die Feigen giessen, bis zum Servieren mindestens 2 Stunden zugedeckt kühl stellen.

Tip: Gut gekühlter, mit Zimt oder Ingwer gewürzter, saurer Halbrahm oder flaumig geschlagener Rahm passt dazu.

Vorbereiten: Das Dessert kann ½ Tag im Kühlschrank aufbewahrt werden.

* Statt Crème de Cassis selbstgemachten Cassislikör verwenden.