

Thursday, September 11. 2008

In Honig, Amaretto und Zimt gebackene Feigen mit Waln sssen auf Vanillequark

Schnell zuzubereitende Nachspeise die wahnsinnig gut schmeckt!

Für 4 Personen:

10 frische Feigen

Honig

Zimt

Amaretto

1-2 Becher (Bio-) Vanillequark (einer, der nach echter Vanille schmeckt)

Feigen waschen und halbieren.

Mit der Schnittseite nach oben in eine Ofenform legen und mit den Waln sssen bestreuen. Dann reichlich Honig (am besten ist der aus der Flasche zu portionieren) drüber geben, mit Amaretto beträufeln (nicht zu knapp) und mit Zimt bestreuen. Bei 200 C im Backofen für etwa 10 Minuten backen.

Aus dem Vanillequark Nocken ausstechen und auf einem Teller anordnen. Die heißen Feigen mit der Sauce darauf verteilen und sofort servieren.

Posted by orange in s ves at 14:00