

*Apfel-Feigencreme mit einer Honig-Meringue
Bekomme ich bitte noch mehr davon?*

2 eher säuerliche Äpfel schälen, entkernen und mit **4 Dörrfeigen** würfeln. Beides in einem Topf mit **4 EL Wasser**, **2 EL Zucker** und **1 TL Zitronensaft** zugedeckt sieben Minuten köcheln, bis die Äpfel weich sind. Die entstandene Flüssigkeit abgiessen und das Obst fein pürieren. Die Creme auskühlen und in zwei feuerfeste Förmchen füllen.

2 Eiweiss mit **1 EL Honig** und **½ TL Zimt** steif schlagen und auf die Creme setzen.

Gratinieren: im auf 220° vorgeheizten Ofen fünf Minuten, bis die Meringue leicht golden lockt!

