

Marinierte Feige mit Pinienkernen

Ziehen lassen:

30 Minuten

La Mise en Place:

4 Feigen, 3 Zweiglein Thymian, Saft von ½ Zitrone, 1 EL Honig, 10 g Pinienkerne, Vanille- oder Baumnussglace

Die Vorbereitung:

Die Feigen halbieren und auf ein ausgelegtes Backblech setzen. Die Thymianblättchen darüber streuen. Zitronensaft mit Honig verrühren und über die Feigen träufeln. Pinienkerne grob hacken und darüber streuen. 30 Minuten ziehen lassen.

Das Backpapier mit Küchengarn zu einem grossen Bonbon binden.

Das Gratiniieren:

Im auf 200° vorgeheizten Ofen 15 Minuten.

Die Vollendung:

Mit Vanille- oder Baumnussglace krönen.

