

Ein Rezept von **Müller's Mühle**
 Jägerlatein *liveMagazin* September-Oktober 2011

Zimt-Feigen mit Honig und Vanille

Zutaten für vier Personen:

8-12 Feigen, je nach Größe
 1 Vanilleschote
 4 EL Müller's Mühle Frucht Zucker
 4 Zimtstangen
 3 EL Honig
 200 g Frischkäse
 abgeriebene Schale und Saft von ½
 unbehandelten Orange



Zubereitung:
 Den Backofen auf 200°C vorheizen.

Die Feigen vom Stiel her kreuzweise einschneiden und die Fruchtviertel etwas auseinanderdrücken. Die Feigen in eine ofenfeste Form setzen. Das Mark aus der Vanilleschote kratzen, gründlich mit 3 EL Fruchtzucker vermengen und über die Feigen streuen. Die Zimtstangen dritteln und jeweils ein Stück in die Feige setzen. Den Honig über die Zimtstangen träufeln und die Feigen für etwa 10 Minuten in den Ofen geben. Den Frischkäse mit dem Saft der Orange und dem restlichen Zucker verrühren. Die Feigen aus dem Ofen nehmen, die Zimtstangen entfernen und beiseite legen. Den Frischkäse in die Feigen füllen und mit der Orangenschale und der Zimtstange garnieren.

Auf Tellern anrichten. Anstelle des Frischkäses können Sie die Feigen auch mit Vanilleeis servieren.

Profitipp: Damit die Feigen bei Ihnen auch so schön in Form bleiben, kaufen Sie bitte keine überreifen Früchte. Verwenden Sie keine Umluft, und kontrollieren Sie die Backofentemperatur, damit die Feigen keine dunklen Spitzen bekommen.

Meine Notizen:
