

Feigen al forno (Dessert)

Zutaten:

6 frische Feigen
10 g Butter
1 EL Cognac
2 EL Sahne
2 TL Vanillezucker
25 g gemahlene Mandeln
20 g gehakte Pistazien
1 EL Cognac

Backzeit ca. 10 min bei 225 Grad im Heißluftofen

Frische Feigen waschen, trocknen und die Stielansätze abschneiden. Über Kreuz einschneiden, so dass der Boden noch zusammenhängt. Eine Auflaufform mit Butter ausstreichen. Die Feigen in die Auflaufform setzen. 1 EL Cognac mit Sahne und Vanillezucker verrühren. Gemahlene Mandeln in die Sahne rühren. Gehakte Pistazien zufügen und alles zu einer Creme verrühren.

Die Creme auf den Feigen verteilen und ca. 10 min im Ofen überbacken. Die Feigen aus der Auflaufform nehmen und den ausgetretenen Saft mit 1 EL Cognac lösen und über den Feigen verteilen.