



REZEPTE von der **BIENENMANUFAKTUR**

KARAMELLISIERTE FEIGEN MIT YOGHURT

FÜR 2 PERSONEN



Zutaten:

2 kleine Becher Sahnejoghurt
4 Feigen
1 EL Butter
1 EL brauner Zucker
1 Zimtstange
einige Tropfen Balsamico
1 Schuss Orangensaft

2 EL Honigperlen Zitrone

Und so gelingt's:

Für die karamellisierten Feigen 4 Feigen waschen und den Strunk stutzen. Kleine Früchte halbieren, größere Früchte vierteln. In einer Pfanne auf kleiner Flamme die Butter zerlaufen lassen, den Zucker hinzugeben und rühren, bis das Ganze karamellisiert. Die Zimtstange hinzugeben. Nun die Hitze steigern und die Feigen mit der Schnittseite nach unten in den Sud

legen. Nach zwei Minuten wenden und genauso von der anderen Seite braten.

Die Feigen aus der Pfanne nehmen und einige Tropfen Balsamico und einen großen Schuss Orangensaft hinzugeben. Den Sud erneut einige Minuten köcheln lassen, bis ein dicker Sirup entsteht. Die Zimtstange entfernen.

Etwas vom Sud in den Joghurt einrühren, den Joghurt mit den Feigen dekorieren und den Sud drüber träufeln. Das Dessert schmeckt sowohl mit heiß, als auch, wenn die Feigen auf Zimmertemperatur heruntergekühlt sind.

Die Honigperlen als Topping anrichten.

Guten
Appetit!