

Feigengratin



Ein schnelles und feines Dessert von Lydie Philippy aus Düdelingen.

Fotos: Guy Wolff

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Die Feigen waschen, den Stiel entfernen und in dünne Scheiben schneiden.

Die Eigelbe mit dem Akazienhonig, dem Vanillemark, der Muskatnuss, dem Zimtpulver und dem Delifrut schaumig schlagen.

Zuerst die Crème fraîche dann die Sahne unterrühren. Den Cognac zuletzt untermischen.

Die Feigenscheiben in Gratin-Schälchen verteilen und mit der Ei-Sahnemischung übergießen.

Im heißen Backofen während ungefähr 20 Minuten überbacken.

Zutaten für 6 Personen

12 frische Feigen

3 Eigelbe

2 EL Akazienhonig

Mark einer Vanilleschote

½ TL gemahlene Muskatnuss

½ TL Zimtpulver

½ TL Delifrut (oder Lebkuchen- oder Spekulatiusgewürz)

3 EL Crème fraîche

200 ml Sahne

2 EL Cognac