Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Süßfruchtige Versuchung: Eingelegte Feigen mit Vanillesahne

Zutaten:

Für 4 Personen:

- 4 Feigen, reif
- 250 ml schwarzer Johannisbeersaft (oder Kirschsaft)
- 30 g Zucker oder Honig
- 250 ml Sahne
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 150-200 g Schokoladenbiskuit oder 2 Schokomuffins
- 50 g Krokant
- 30 g Schokolade, geraspelt
- 1 Zimtstange
- 4 Nelken
- 4 Gläser zum Anrichten

Zubereitung

Feigen waschen und oben kreuzweise bis zur Mitte einschneiden. Die Feigen in ein Glas schichten.

Johannisbeersaft mit 30 g Zucker oder Honig, Zimtstange und Nelken aufkochen. Noch heiß über die Feigen gießen. Das Glas verschließen und abkühlen lassen (Tipp: Am besten über Nacht).

30 g geraspelte Schokolade in einer kleinen Schale vorsichtig erwärmen, bis diese schmilzt. Den Krokant einrühren und alles auf Backpapier abkühlen lassen. Anschließend in kleine Stücke brechen.

Die Sahne mit Vanillezucker steif schlagen.

Zum Anrichten den Biskuit oder den Muffin in Scheiben schneiden bzw. ausstechen. Jeweils eine Scheibe als Kuchenboden in die Gläser legen.

Etwas Vanillesahne darauf löffeln. Dann einen Boden auflegen und wieder mit Vanillesahne bedecken. Zuletzt die eingelegten Feigen etwas auseinanderfalten und auf die Gläser verteilen. Mit Vanillesahne und Schokoladen-Krokant füllen.

Sofort genießen.

Tipp: Wer möchte, kann halb Saft und halb Rotwein für die Feigen verwenden.