

Rezept

Feigen aus dem Ofen

Ein Rezept von Feigen aus dem Ofen, am 27.04.2024

Zutaten

12 Feigen	60 g Butter
1 Bio-Orange	Zimtpulver
4 EL Zucker	5 EL Mandelblättchen
3 EL Orangenlikör (nach Belieben)	Crème fraîche zum Servieren

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 360 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° (Umluft 200°) vorheizen. Feigen waschen, Stielansätze wegschneiden, Früchte einschneiden und längs so vierteln, dass sie unten noch zusammenhalten. In eine ofenfeste Gratinform setzen und leicht auseinanderdrücken.
2. Die Butter in einem Pfännchen schmelzen. Die Orange heiß abwaschen, abtrocknen und 3 Msp. Schale fein abreiben, den Saft auspressen. Beides mit 2 Msp. Zimt und dem Zucker zur Butter geben und rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Die Mandeln und nach Belieben den Likör einrühren und alles auf den Feigen verteilen. Die Feigen im Ofen (Mitte) 15-25 Min. backen. Dabei mehrmals mit der ausgetretenen Flüssigkeit beträufeln. Sobald die Feigen weich sind und leicht braun karamellisieren, herausnehmen und lauwarm abkühlen lassen. Mit Crème fraîche servieren.