Rezept

Feigeneis

Ein Rezept von Feigeneis, am 21.05.2025

Zutaten

- **4** frische Feigen
- **2 EL** Zitronensaft
- **150 g** Sahne
- **2** frische Feigen
- **1 EL** flüssiger Honig
- **4 EL** Zucker
- **200 g** Ricotta
- **2 EL** Puderzucker
- 1/4-1/2 Bio-Zitrone

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 310 kcal

Zubereitung

1. Die Feigen für das Eis waschen und vom Stielansatz befreien. Nur schälen, wenn die Schale dick ist. Die Feigen in kleine Würfel schneiden. Den Zucker in einer beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze schmelzen und leicht braun werden lassen.

2. Die Feigenwürfel untermischen und 2-3 Min. köcheln lassen. Mit dem Zitronensaft ablöschen. Feigen vom Herd ziehen und abkühlen lassen.

3. Ricotta mit der Sahne und dem Puderzucker verrühren, die Feigen unterheben. Die Masse in eine Edelstahl- oder Porzellanschüssel füllen und für etwa 4 Std. ins Tiefkühlfach stellen. Dabei ab und zu umrühren, damit das Eis gleichmäßig gefriert.

4. Zum Servieren die frischen Feigen waschen und in feine Spalten schneiden. Zitronenschale hauchdünn abschneiden und in feine Streifen schneiden. Feigenspalten am Rand von Tellern auslegen, vom Eis Nocken abstechen und daneben verteilen. Mit Zitronenschale bestreuen und mit Honig beträufeln. Rasch servieren.