

## Rezept

# Feigenkompott mit gerösteten Flocken

Ein Rezept von Feigenkompott mit gerösteten Flocken, am 19.12.2025

## Zutaten

<b>2</b>	getrocknete Feigen (50 g)	<b>1 EL</b>	Zitronensaft
<b>1 TL</b>	Butter	<b>1 EL</b>	brauner Zucker oder Rohzucker
<b>2 EL</b>	ungesüßte Müsliflocken	<b>100 g</b>	Joghurt (1,5 % Fett)
<b>1 TL</b>	Magermilchpulver	<b>1 EL</b>	gehackte Pistazien

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 1 PERSON | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion**  
Ca. 405 kcal

## Zubereitung

1. Die Feigen in Stücke schneiden, in einen kleinen Topf geben und mit Wasser knapp bedecken. Aufkochen lassen und von der Kochstelle nehmen. Den Zitronensaft einrühren. Die Feigen zugedeckt 8 Std. quellen lassen.
2. Butter und Zucker in einer kleinen Pfanne erhitzen, die Müsliflocken darin unter Rühren in 1-2 Min. goldbraun rösten. Joghurt mit Milchpulver glatt rühren. Feigenkompott mit Müsli und Joghurt in einem tiefen Teller anrichten. Mit den Pistazien bestreuen.