

Rezept

Schnelle Feigen in Rotwein

Ein Rezept von Schnelle Feigen in Rotwein, am 25.03.2023

Zutaten

200 g getrocknete Feigen	200 ml Rotwein
Schale ½ Bio-Zitrone	½ TL Zimtpulver
125 ml Sahne	4 TL Mandelblättchen zum Garnieren

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 250 kcal

Zubereitung

1. Die Feigen waschen und achteln. Zusammen mit dem Wein, der Zitronenschale und dem Zimt aufkochen und 10 Minuten zugedeckt bei kleiner Hitze weiterkochen lassen.

2. Den Topf öffnen und samt Inhalt in kaltem Wasser abkühlen lassen. Die Sahne mit dem Handrührgerät steif schlagen. Die Feigen mit der Sauce auf Dessertschälchen verteilen. Mit Sahne und Mandelblättchen servieren.