

Feigen in Rotwein

Feigen in Rotwein

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: Einfach

Zubereitungszeit: 30 Min.

Menu: [17.09.2014](#)

Creation: [Enrico Caruso](#)

8 frische Feigen
2 dl Rotwein
4 EL Zucker
1 Vanillestängel, ausgeschabtes Mark und Stängel
½ Zimtstängel
3 Gewürznelken
2 dl Vollrahm
½ Päckchen Vanillezucker

zum Garnieren:

Pistazien, gehackt

1. Feigen vierteln, dabei unten nicht ganz durchschneiden.
2. Wein, Zucker, Vanillemark und Stängel, Zimtstängel und Nelken aufkochen. Feigen hinzulegen, unbedeckt bei kleiner Hitze ca. 20 Minuten knapp unter dem Siedepunkt ziehen lassen.
3. Feigen herausnehmen, beiseite stellen, Gewürze entfernen. Sud sirupartig einkochen. Rahm mit Vanillezucker und -mark flaumig schlagen.
4. Noch warme Feigen auf Dessertteller anrichten, mit dem Sirup beträufeln. Rahm dazu anrichten, garnieren.