

Quarkschaum mit Karamellfeigen

Quarkschaum mit Karamellfeigen

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad:mittel

Zubereitungszeit: 20 Min.

Menu: [14.2.2018](#)

Creatio [Kurt Schildknecht](#)

Zutaten: 4 Personen

250 g Speisequark

1Pk. Vanillezucker

3 EL flüssiger Honig

1 Eiweiss

4 Feigen

1 EL Zucker

100 ml Portwein

Zubereitung:

Speisequark mit Vanillezucker und flüssigem Honig glattrühren.

Eiweiss mit einer Prise Salz zu steifem Schnee schlagen. Mit einem Schneebesen unter die Quarkcreme heben und kalt stellen.

Feigen ev. schälen und vierteln.

Zucker in einen Topf geben und unter Röhren goldbraun karamellisieren lassen. Mit Portwein ablöschen und unter Röhren leise kochen lassen, bis sich der Karamell gelöst hat.

Feigen zugeben, vorsichtig unterrühren und kalt werden lassen.

Quarkschaum mit den Feigen anrichten und servieren.