

Arabische Feigen-Creme

😊 happy-mahlzeit.com/2021/07/21/arabische-feigen-creme

Zutaten für 2 Personen:

- 300 g Joghurt
- 60 g getrocknete Feigen
- 1 Orange
- 1 Zitrone
- 2 EL Akazienhonig
- 30 g Mandelstifte
- 30 g Pinienkerne
- ½ TL Zimtpulver
- 1 EL Butter

Zubereitung:

Die Feigen fein würfeln. Butter in einem Topf zerlassen und die Mandelstifte und Pinienkerne darin rösten. Feigen dazugeben, kurz mit anbraten und abkühlen lassen.

Den Joghurt mit Feigen und Pinienkernen vermengen. Orange und Zitrone waschen und die Schale fein reiben. Den Saft 1/2 Zitrone und Orange auspressen. Abrieb und Saft mit dem Honig vermischen.

Die Feigen-Creme in Dessertschälchen füllen, Zitrus-Honig darüber geben und mit Zimt garnieren.

Rezept: Noura Veltrup

Quelle: Die Küchenschlacht vom 14. Juli 2016

Episode: Hauptgang & Dessert