Honig-Feigen mit gerösteten Nüssen

Mit dem Rezept Honig-Feigen mit gerösteten Nüssen zaubert man im Handumdrehen ein wunderbares Dessert. Einfach ausprobieren!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 8 min

Gesamtzeit: 18 min

Zutaten

8 Stk.	Feigen
4 EL	Orangensaft
2 TL	Honig
20 g	Haselnüsse
4 EL	Créme frâiche

Zubereitung

1. Für die Honig-Feigen mit gerösteten Nüssen zunächst den Backofen auf 200°Grad vorheizen. Nun Backpapier auf einem Backblech auslegen. Die Feigen in der Mitte auseinanderschneiden und mit der Schnittseite nach oben auf dem Backpapier ausbreiten.

2. In einem Glas oder einer Tasse den Orangensaft mit dem Honig vermischen und die Mischung über die Feigen gießen. Anschließend die Haselnüsse über die Feigen streuen und das Backblech für etwa 6-8 Minuten in den Ofen stellen.

3. Aus dem Ofen nehmen, wenn die Feigen weich und die Haselnüsse goldbraun sind. Nun die Feigen auf die Servierteller geben und einen Teelöffel des Bratensafts mit der Creme Fraiche vermischen. Den restlichen Bratensaft gleichmäßig auf den Feigen auf den Tellern verteilen. Jeweils einen Löffel Creme Fraiche auf die Teller geben.

Tipp

Bei den Honig-Feigen mit gerösteten Nüssen lassen sich die Haselnüsse auch durch andere Nüsse, wie Mandeln oder Walnüsse ersetzen oder mischen. Statt der Creme Fraiche kann man auch

frischen Joghurt zu den Feigen mit den gerösteten Nüssen reichen.