Karamellisierte Feigen

Die karamellisierten Feigen sind eine vorzügliche Süßspeise. Das Rezept für die Zubereitung ist denkbar einfach.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 20 min



Zutaten

8 Stk.	Feigen
1 EL	Butter
1 EL	Feinkristallzucker (gehäuft)
58 ml	Orangensaft

Zubereitung

1. Die **Feigen** waschen, abtrocknen und halbieren. Die Butter in einer beschichteten Pfanne bei geringer Hitze schmelzen. Den Zucker zugeben und leicht **karamellisieren** lassen.

2. Jetzt die Hitze erhöhen, die Feigen mit der Schnittseite in die Pfanne legen. Einige Minuten andünsten lassen, danach wenden. Mit Orangensaft übergießen und mehrmals schwenken.

3. Die karamellisierten Feigen aus der Bratpfanne nehmen und mit dem restlichen Saft übergießen. Danach etwas abkühlen lassen.

Tipp

Die karamellisierten Feigen mit einer Kugel Vanilleeis anrichten und mit Schokosirup garnieren.