

Gebackene Feigen

(für 6 Personen)

6 Feigen, reif
4 EL Zucker, braun
1 ½ Orangen, unbehandelt
40 g Sesam
70ml Marsala (oder ein anderer Süßwein)
Etwas Zitronenthymian
250g Sahnejoghurt
3 EL Honig

Gewaschene Feigen gut abtropfen lassen. Zucker in ein helles Pfännchen (dann sieht man, wann der Zucker anfängt braun zu werden) geben, mit ein paar Tropfen Wasser anfeuchten und bei mittlerer Hitze goldgelb karamellisieren lassen.

Von der Orange eine halben EL Schale abreiben, den Saft einer Orangenhälfte auspressen. Den Backofen auf 180°C (Umluft 170°C) vorheizen. Das Pfännchen vom Herd nehmen, Sesam und Orangenschale unter den Karamell rühren, Orangensaft und Wein angießen. Noch einmal aufkochen lassen.

Feigen in eine Auflaufform setzen, den Zweig Zitronenthymian zwischen die Früchte setzen, den Sirup dazugießen. Mit Alufolie die Form abdecken und in der Mitte des Ofens 25 Minuten backen.

Sahnejoghurt in der Zwischenzeit mit dem Honig glatt verrühren. Feigen kalt oder warm mit dem Joghurt servieren.

Dazu passt ein leicht gekühlter Dessertwein.

Wir wünschen gutes Gelingen und guten Appetit!

