



FrISChe Feigen in Weinteig gebacken mit Mandelschaum

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Einfach und schnell gemacht, knusprig, lecker

Zutaten

- 8 feste aber reife Feigen
- 100 g Mehl
- 1/8 l trockener Weißwein
- 1 Eigelb
- 2 Eiweiß
- 25 g Zucker
- 1 Prise Salz
- Für den Mandelschaum
- 250 ml Sahne
- 50 ml Mandelsirup aus dem Delikatessengeschäft oder dem Internett
- 1 Schuss Amaretto
- Sonnenblumenöl um die Feigen zu frittieren

Zubereitungsart

Schritt1

Vorgehensweise in folgenden Schritten.

Schritt2

Die Feigen putzen, waschen, vorn und hinten etwas kappen und trocken tupfen.

Schritt3

Der Weinteig:

Schritt4

Das Mehl, Salz, Zucker und das Eigelb in eine passende Schüssel geben und mit dem Weißwein verrühren, so dass ein relativ „ schlanker Teig“ entsteht.

Schritt5

Das Eiweiß steif schlagen und unterheben.

Schritt6

Die Feigen mit Mehl bestäuben und durch den Weinteig ziehen, etwas abstreifen.

Schritt7

In 180° C heißem Fett 2 - 3 min goldgelb frittieren und auf Küchenkrepp ablaufen lassen.

Schritt8

Der Mandelschaum:

Schritt9

Die Sahne nicht zu steif schlagen und mit Mandelsirup und Amaretto abschmecken.

Schritt10

Anrichtevorschlag:

Schritt11

Die Feigen halbieren und in der Tellermitte anrichten, den Mandelschaum dazu geben und alles mit Puderzucker bestreuen.

Rezeptart: Sonstiges **Tags:** feigen, mandelschaum, weinteig

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/frische-feigen-in-weinteig-gebacken-mit-mandelschaum/>