



# Gebackene Feigen, Panna Cotta und Orangenkompott

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " } });
```

Das gibt einen „Super Dessertteller“

## Zutaten

- Für Panna Cotta:
- 400 ml Sahne
- Mark einer Vanillestange
- Abrieb einer 1/2 Zitrone, unbehandelten
- Abrieb einer 1/2 Orange, unbehandelten
- 4 Blatt Gelatine
- 2 Esslöffel Zucker nach Geschmack
- Für den Backteig:
- 3 EL Mehl
- 1 Ei
- Etwas Milch
- Für das Orangenkompott:
- 8 vollreife Feigen
- 2 - 3 Orangen, filiert
- Etwas Zucker
- Etwas Orangenlikör wie Grand Marnier

## Zubereitungsart

### Schritt1

### Schritt2

Das Panna Cotta:

### **Schritt3**

Die Gelatine zunächst in kaltem Wasser 4 - 5 Minuten einweichen.

### **Schritt4**

Die Sahne mit dem Zucker, dem Vanillemark und der Schote

### **Schritt5**

ca. 5 - 6 min.leise einköcheln lassen.

### **Schritt6**

Die Vanilleschote wieder entfernen, Zitronen - und Orangenabrieb dazu geben .Die gut ausgedrückte Gelatine gut verrühren und Alles in Portionsförmchen oder in Kaffeetassen abfüllen.

### **Schritt7**

Für 3 - 4 Stunden kalt stellen.

### **Schritt8**

Der Backteig:

### **Schritt9**

Das Mehl mit etwas Zucker, dem Eigelb und Milch zu einem schlanken Teig verrühren und das steif geschlagene Eiweiß darunter heben.

### **Schritt10**

Das Orangenkompott:

### **Schritt11**

Die Orangen großzügig schälen und die einzelnen Segmente heraus schneiden, den Saft ausdrücken.

### **Schritt12**

Etwas Zucker hellbraun karamellisieren und mit dem Orangensaft und mit dem Orangenlikör ablöschen.

### **Schritt13**

Etwas verkochen, Sirup ähnlich reduzieren, kurz halten. Die Filets dazu geben, nur kurz erhitzen.

### **Schritt14**

Die Feigen:

### **Schritt15**

Die Feigen unten und oben etwas stutzen und leicht mit Mehl bestäuben.

### **Schritt16**

Durch den Teig ziehen und den überschüssigen Teig etwas abstreifen.

### **Schritt17**

Bei 160° C kurz 3 - 4 min. goldgelb backen, nicht zu weich werden lassen. Auf Küchekrepp abtropfen lassen.

### **Schritt18**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt19**

Das Panna Cotta stürzen, indem man die Förmchen ganz kurz in heißes Wasser hält.

### **Schritt20**

Das "Köpfchen" ev. mit braunem Zucker karamelisieren.

### **Schritt21**

Auf einem dekorativen Dessertteller anrichten und die noch warmen Orangenfilets drum herum verteilen.

### **Schritt22**

Zwei halbierte Feigen p. P. placieren und sofort servieren.

**Rezeptart:** Sonstiges **Tags:** einfach, frische feigen, fruchtig, gebacken, leicht

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gebackene-feigen-panna-cotta-und-orangenkompott/>