

## Gedünstetes Obst in Joghurt-Creme

### Für 2 Personen

2 Feigen, violett	75 g Joghurt	1 Birne
1 Stange Zimt	3 EL Mascarpone	1 EL Butter
1,5 EL Ahornsirup	10 g Zucker	50 ml Portwein, rot

Die Feigen säubern und dabei die Schale nicht abziehen. Die Feige und die Birne in kleine Stücke schneiden. Eine Pfanne mit einem Esslöffel Butter erhitzen und die Feigen mit der Zimtstange und dem Zucker kurz darin andünsten. Anschließend die Feigen herausnehmen und auf einen separaten Teller legen. Den Sud mit dem Portwein ablöschen, die Birne hinzugeben und das Ganze circa. zehn Minuten ziehen lassen. Anschließend den Zimt entfernen und das Ganze etwas abkühlen lassen. Währenddessen den Joghurt mit der Mascarpone und dem Ahornsirup cremig rühren. Anschließend die Feigen unter die Birne mischen und mit der Joghurtcreme vermengen.

Karin Depping am 04. Februar 2010