

Feigen mit Orangen-Creme

Für 2 Personen

3 Orangen, unbehandelt 1 Zitrone, unbehandelt 2 Feigen, reif
100 g Magerquark 2 TL flüssiger Honig 60 g Puderzucker
1 Zimtstange

Eine Orange schälen, die weiße Haut vollständig entfernen und in sechs Scheiben schneiden. Die restlichen Orangen halbieren und auspressen. Den Puderzucker in einer Pfanne bei mittlerer Hitze leicht karamellisieren lassen. Die Zitrone halbieren und auspressen. Den Orangensaft, einen Esslöffel Zitronensaft, einen Teelöffel Honig und eine viertel Zimtstange vermengen. Anschließend bei schwacher Hitze fünf Minuten einkochen lassen. Die Feigen waschen, trocken tupfen und der Länge nach halbieren. Die Schale vom Fruchtfleisch lösen, anschließend das Fruchtfleisch auf Desserttellern anrichten. Die Zimtstange von der Orangensoße entfernen und mit einem Esslöffel Zitronensaft und dem restlichen Honig abschmecken. Das Ganze abkühlen lassen, anschließend mit dem Quark verrühren und um die Feigen träufeln. Die Feigen mit der Orangencreme auf Tellern anrichten und je mit drei Orangenscheiben garnieren.

Nehle Scholtz am 08. Juli 2010