

Gratinierte Feigen

Für 2 Personen

4 reife Feigen	1 unbehandelte Orange	100 g Magerquark
1 Ei	25 g Butter	3 EL Zucker
1 EL Speisestärke	1 Pk. Vanillezucker	Salz

Den Backofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Ei trennen. Die Orangenschale abreiben. Aus dem Quark, dem Eigelb, der Butter, dem Vanillezucker, zwei Esslöffel Zucker, der Speisestärke und der Orangenschale eine cremige Masse rühren. Das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen und dabei einen Esslöffel Zucker unerrühren. Anschließend den Eiweißschaum behutsam unter die Quarkmasse heben. Die Feigen waschen, vierteln und in eine kleine Auflaufform geben. Anschließend die Quarkmasse über die Feigen verteilen und im Backofen etwa zwölf Minuten backen. Die gratinierten Feigen auf Tellern anrichten und servieren.

Franz Schabmüller am 05. August 2010