

Blätterteig-Feigen-Törtchen

Für 2 Personen

3 blaue Feigen 1 Orange 3 Thymianzweige
1 Rolle Blätterteig 4 EL flüssige Butter 2 EL Zucker

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Feigen waschen, den Stiel entfernen und die Früchte halbieren. Die feste Butter und den Zucker in einer Pfanne erhitzen, bis die Butter geschmolzen ist. Anschließend die Feigen mit der Schnittfläche nach unten in die Pfanne setzen. Eine halbe Orange auspressen und den Saft in die Pfanne geben. Die Feigen so lange schmoren, bis der Saft vollständig verdampft ist und die Schnittflächen karamellisieren. Anschließend die Feigen wenden, den Thymian hinzufügen und nochmals kurz durchschwenken. Zwei Esslöffel Butter schmelzen. Zwei Kreise, mit einem Durchmesser von zehn Zentimeter, aus dem Blätterteig ausschneiden, mit der flüssigen Butter bestreichen und dick mit Puderzucker bestäuben. Die Kreise auf ein Backblech setzen und mit einem Kuchengitter beschweren, damit der Blätterteig nicht zu sehr aufgeht. Das Blech für zehn Minuten in den Ofen geben. Das Kuchengitter von dem Blätterteig nehmen und jeweils zwei Feigenhälften auf den Teig setzen. Den Blätterteig weitere drei Minuten backen. Das Gebäck ist fertig, sobald der Zucker zu karamellisieren beginnt. Die andere Hälfte der Orange auspressen und den Saft in die Pfanne zu dem Sud geben. Der Karamellansatz mit dem Saft verkochen und damit die Feigentörtchen beträufeln. Die beträufelten Feigentörtchen auf einem Teller anrichten und servieren.

Frank Stellmach am 22. Dezember 2010