

# Herbstlicher Feigen-Spekulatius

## Für zwei Personen

3 frische Feigen	100 g Gewürzspekulatius	250 g Mascarpone
150 g griechischer Joghurt	2 EL Ahornsirup	2 EL Amaretto
1 Vanilleschote		

Die Feigen waschen und trocken tupfen. Zweieinhalb in kleine Stücke schneiden. Die Feigenstücke mit einem Esslöffel Ahornsirup und dem Amaretto beträufeln und vorsichtig verrühren. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Aus der Mascarpone, dem Vanillemark, dem restlichen Ahornsirup sowie dem Joghurt eine Crème rühren. Die Spekulatius grob zerbröseln. Die gewürfelten Feigen, die Crème und die Brösel in ein Dessertglas schichten. Die letzte Schicht sollten Spekulatiusbrösel sein. Die übrige halbe Feige noch einmal halbieren, das Dessert damit garnieren und servieren.

Gina Gerdes am 28. November 2013