

## Liwanzen mit frischen Feigen in Rotwein-Soße

### Für zwei Personen

4 frische Feigen	1 unbehandelte Zitrone	250 g Mehl
40 g Hefewürfel	40 g Zucker	150 g Puderzucker
2 Eier	250 ml Milch	500 ml trockener Rotwein
Balsamicoessig, Öl, Salz		

Die Eier trennen und das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Die Schale von der Zitrone abreiben. Das Mehl, den Zucker, die Hefe, die Milch und den Zitronenabrieb zu einem Hefeteig verarbeiten und diesen zehn Minuten gehen lassen. Anschließend das steif geschlagene Eiweiß darunter heben und noch einmal 15 Minuten gehen lassen. Die frischen Feigen waschen und vierteln. In einer Pfanne 100 Gramm Puderzucker mit 20 Millilitern Wasser schmelzen lassen und die Feigen dazugeben. Das Ganze mit dem Rotwein ablöschen. Die Feigen kurz mitkochen, dann heraus nehmen und beiseite stellen. Den Rotwein durch ein Sieb geben, um eventuelle Feigenkerne zu entfernen. Anschließend die Sauce weiter einkochen lassen, bis sie sämig wird. Eine Pfanne mit etwas Öl erhitzen und die Liwanzen darin ausbacken. Vor dem Anrichten die Rotweinreduktion mit dem Essig abschmecken und die Feigen erneut in der Sauce erwärmen. Die Liwanzen mit den frischen Feigen in der Rotweinsauce auf Tellern anrichten, mit dem restlichen Puderzucker bestreuen und servieren.

Christa Nößner am 19. Dezember 2013