

Gratinierte Feigen mit Mandel-Likör

Für zwei Personen

4 Feigen	$\frac{1}{2}$ Zitrone	2 Eier
100 g Magerquark	20 g Butter	2 EL Mandelblättchen
2 EL Mandellikör	1 TL Speisestärke	3 EL brauner Zucker
Puderzucker	Salz	

Backofen auf 200 Grad Oberhitze vorheizen.

Die Feigen waschen und von den Stielansätzen befreien. Die Früchte kreuzförmig einschneiden, etwas zusammendrücken und in eine kleine Auflaufform setzen. Amaretto über die Feigen träufeln. Mandelblättchen gleichmäßig darüber streuen. Die Butter in einem kleinen Topf schmelzen. Zitrone waschen, trockenreiben und die Schale fein abreiben. Das Ei trennen. Eigelb, Quark, zerlassene Butter, Zitronenschale und die Hälfte des Zuckers mit Speisestärke cremig rühren.

Eiweiß mit einer Prise Salz aufschlagen, den restlichen Zucker einrieseln lassen und zu steifem Schnee schlagen. Den Eischnee vorsichtig mit einem Kochlöffel unter die Quarkmasse heben. Die Masse über die Feigen löffeln. Die Auflaufform auf ein Blech setzen und unter dem vorgeheizten Backofengrill auf der untersten Schiene vier bis fünf Minuten goldbraun überbacken.

Nach Belieben mit etwas Puderzucker bestäuben und servieren.

Martin Rütze am 04. Februar 2016