

Arabische Feigen-Creme mit gerösteten Pinienkernen

Für zwei Personen

Für die Feigen-Creme:

300 g Joghurt

1 Zitrone

30 g Pinienkerne

60 g getrocknete Feigen

2 EL Akazienhonig

$\frac{1}{2}$ TL Zimtpulver

1 Orange

30 g Mandelstifte

1 EL Butter

Für die Feigen-Creme die Feigen fein würfeln. Butter in einem Topf zerlassen und die Mandelstifte und Pinienkerne darin rösten. Feigen dazugeben, kurz mit anbraten und abkühlen lassen. Anschließend Joghurt mit Feigen und Pinienkernen vermengen.

Orange und Zitrone waschen und die Schale fein reiben. Anschließend den Saft einer halben Zitrone und Orange auspressen. Abrieb und Saft mit dem Honig vermischen.

Feigen-Creme in Dessertschälchen füllen, Zitrus-Honig darüber geben, mit Zimt garnieren und servieren.

Noura Veltrup am 14. Juli 2016