

Geröstete Feigen mit Marzipan und Pistazien-Eis

Für zwei Personen

Für Feigen und Marzipan:

2 Feigen	30 g Pistazienkerne	40 g Mandelkerne
25 g Puderzucker	Rosenwasser	50 g Kadayif (Engelshaar)
1 EL Flüssiger Honig	$\frac{1}{2}$ Bund Thymian	1 Ei

Für das Eis:

250 ml Sahne	250 ml Milch	100 g flüssiger Honig
100 g Pistazien	4 Eier	

Für Feigen und Marzipan:

Den Ofen auf 180 Grad Heißluft vorheizen.

Honig mit Wasser und Thymianzweigen aufkochen.

Engelshaarnester formen und damit beträufeln.

Feigen waschen, trockentupfen und aufschneiden. Ei trennen. Aus Pistazien, Mandeln, Puderzucker, Rosenwasser und Eiweiß im Mixer ein Marzipan herstellen und auf die Feigen legen. 10 Minuten im Ofen backen.

Für das Eis:

Milch, Honig und Sahne in einem kleinen Topf aufkochen. Eier auf Wasserbad aufschlagen und Sahnemischung hinzufügen. Abkühlen lassen. Pistazien hinzufügen, alles mixen und in die Eismaschine geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Tanja Hagelüken am 07. März 2019