

Vanille-Küchlein mit Feigen und Mandel-Sahne

Für 4 Personen

| | | |
|------------------------|-------------------|--------------------------|
| 2 EL Mehl | 4 Eier (M) | 3 Päckchen Vanillezucker |
| 40 g Butter | 1 EL Puderzucker | 4 Feigen, frisch |
| 4 cl Portwein | 4 cl Rotwein | 250 ml Sahne |
| 2 EL Mandeln, gemahlen | 1 EL Speisestärke | |

Die Feigen waschen und vierteln. Den Portwein mit dem Rotwein sowie dem Puderzucker in einen Topf geben und einreduzieren lassen. Mit etwas Speisestärke andicken, anschließend die Feigen hinzugeben und ziehen lassen. Die Eier trennen, die Eiweiß steif schlagen und währenddessen zwei Päckchen des Vanillezuckers einrieseln lassen. Das Mehl und die Eigelb verrühren und unter den Eischnee heben. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und aus dem Teig nacheinander 12 kleine Küchlein goldgelb ausbacken. Die Sahne steif schlagen und dabei das dritte Päckchen Vanillezucker einrieseln lassen. Die gemahlenden Mandeln zum Schluss unterrühren. Die Vanilleküchlein mit den Feigen und der Mandelsahne auf Tellern anrichten und servieren.

Horst Lichter am 16. Oktober 2010