

Flambierte Cognacfeigen in Sahne

Zutaten: (für 4-6 Personen)

12 vollreife blaue Feigen

3 EL Zucker

6 EL Cognac

250 g Creme fraiche

Einige Minzeblätter

Zubereitung:

Von den Feigen die Stiele abschneiden und an dieser Stelle kreuzweise einschneiden. Nebeneinander in eine feuerfeste Form setzen, mit Zucker bestreuen, mit Cognac beträufeln und flambieren. Vor dem Flambieren am besten etwas anwärmen – bei 70 °C im Backofen.

Etwa 20 Minuten in den mit 180°C vorgeheizten Ofen stellen.

Den dabei in der Form gesammelten Saft abgießen, mit der Creme fraiche verquirlen und über die Feigen gießen.

Kalt servieren und mit Minzeblättern dekorieren.