

Rezept der Saison

Winter ,Weihnachtszeit‘

Kreation *Schmutzli *



Zutaten pro Person:

1 Kugel Giolito Castagna

1 Kugel Giolito Vaniglia Bianca

Flammbierte Feigen

- 3 frische, reife Feigen
- 1 ¼ cl Brantwein oder Cognac
- 25g Zucker
- 12g Butter
- ½ Würfelzucker

wenig aufgeschlagener Rahm zum garnieren

Zubereitung:

Spülen Sie die Feigen kurz unter fliessendem Wasser ab und gut abtrocknen. Mit der Schale vierteln, aber nicht ganz durchschneiden. Während einigen Stunden in einem passenden Gefäss mit dem Cognac oder Brantwein marinieren.

Danach geben Sie die Butter in die Pfanne und lassen diesen zergehen, wenn er schaumig wird, die Feigen reinlegen und ein paar Minuten schwenken. Nun den Zucker und die Marinade dazugeben und etwas karamellieren lassen. Das Stück Würfelzucker mit Cognac tränken, in die Pfanne geben und anzünden. Die Feigen herausnehmen und mit dem Pfannensaft übergiessen.

Geben Sie die flammbierten Feigen auf einen flachen Teller und portionieren Sie eine Kugel Castagna und eine Kugel Vaniglia Bianca hinzu. Auf Wunsch dressieren Sie noch ein Häubchen Rahm dazu.

Einkaufszettel (4 Pers.)

10 reife Feigen
5 cl Brantwein oder Cognac
100g Zucker
50g Butter
2 Würfelzucker
evtl. Rahm

1 Dose Giolito Castagna
1 Dose Giolito Vaniglia Bianca

