



ovaler suppenteller · 20 x 15,5 cm · no. 2012/013, ovale platte · 30 x 24 cm · no. 1986/013

GEBACKENE FEIGEN MIT MOSCATOZABAIONE

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

4 große oder 8 kleine Feigen, 30 g Marzipan, 4 Stk. Amarettini, 1 EL Puderzucker, 4 Pistazienkerne, gehackt, 110 g Mehl, 30 g flüssige Butter, 2 Eigelb, 125 ml Sekt oder Spumante, 3 Eiweiß, 1 Prise Salz, Butterschmalz zum Ausbacken, Puderzucker zum Bestäuben

Für die Zabaione: 2 Eigelb, 30 g Zucker, 100 ml Moscato d'Asti, Himbeersauce zum Garnieren

ZUBEREITUNG:

Die Feigen waschen. Die Amarettini zerbröseln und in einer Schüssel mit dem Marzipan, Pistazienkernen und Puderzucker mischen. Die Feigen von oben bis zur Hälfte halbieren und mit etwas Marzipanmischung füllen. Die Feigen wieder zusammendrücken.

Für den Ausbackteig: Das Mehl in eine Schüssel geben und mit flüssiger Butter und Eigelb verrühren. Den Spumante einrühren. Das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen und unterheben.

Für die Zabaione: Die Eigelb in einer Metallschüssel mit Zucker und Moscato d'Asti verrühren und im heißen Wasserbad schaumig aufschlagen.

Das Butterschmalz in einem Topf auf ca. 170° C erhitzen und die gefüllten Feigen in den Bierteig tauchen und in dem heißen Butterschmalz ausbacken. Auf einem Küchentrepp abtropfen lassen und mit Puderzucker bestäuben. Die Zabaione in tiefe Teller geben, die Feigen hineinsetzen und mit etwas Himbeersauce ausgarnieren.