

Feigen mit Weincreme

Sika me krema samos



Zutaten für 6-8 Personen:

acht frische Feigen
200 g griechischer Joghurt
1 sehr frisches Eigelb
5 EL griechischer Dessertwein
(z.B. Samos)
2 TL Zitronensaft
1-2 TL Puderzucker
200 g Sahne

1. Die Feigen waschen und vierteln.
2. Joghurt mit Schneebesen glatt rühren, das Eigelb einrühren bis es sich mit dem Joghurt emulgiert hat. Dessertwein unterrühren und mit Zitronensaft abschmecken. 1-2 TL Puderzucker unterrühren, je nach Geschmack.
3. Die Sahne steif schlagen und vorsichtig unterziehen.
4. Die Creme in flache Dessertschalen füllen und die Feigen darauf anrichten. Eventuell noch mit Minzeblättern garnieren.

Hinweise:

Rezeptanregung und Foto bei Patrick B., Oktober 2008.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 15 min, Nachspeisen, Früchte, Creme, griechisch

Anpassung und Foto: Walter
Stand 15.01.2023