

Feigen in Mandellikör

Kategorien: Aufbau, Einmachen, Feige, Likör

Zutaten für: 4 Portionen

6		Gruene Feigen frisch
50	Gramm	Mandeln abgezogen
100	Gramm	Zucker
125	ml	Gourmet-Kaffee aus:
2	Essl.	(Kaffee und
150	ml	Wasser)
50	ml	Mandellikoer

Anleitung:

Die Feigen abspuelen und vorsichtig trockentupfen, dann halbieren. Die Mandeln bei kleiner Hitze in einer Pfanne ohne Fett etwas braeunen. Den Zucker bei mittlerer Hitze in einem weiten Topf karamelisieren.

Langsam Kaffee und Mandellikoer dazugiessen, aufkochen und alles so lange kochen lassen, bis der Karamel wieder fluessig ist (Vorsicht es spritzt).

Feigen und Mandeln hineingeben und 5 Minuten bei kleiner Hitze ziehen lassen. Die Feigen aus dem Sirup nehmen und in ein dekoraives Glas oder eine Schale geben.

Den Sirup 4 bis 5 Minuten sprudelnd kochen lassen, bis er etwas dickfluessig wird. Am Schluss den Sirup ueber die Feigen giessen und vollstaendig abkuehlen lassen.

Die Feigen halten sich im Kuehlschrank 3 bis 4 Tage.

Tip: Die Karamelisierten Feigen schmecken allein warm und auch kalt und passen zudem wunderbar zu Vanille- oder Mandeleis.