

## Feigen - Krusteln

Kategorien: Kuchen, Gebäck, Fritöse, Kleingebäck

Zutaten für: 1 Rezept

1	Pack.	Feigen, getrocknet
3	Essl.	Rum
2		Ei(er)
150	Gramm	Mehl
125	ml	Milch
		Öl zum Ausbacken
		Puderzucker

### Anleitung:

Feigen einzeln aus der Packung lösen und in wenig Wasser 5 Minuten dämpfen. Topf vom Herd nehmen, den Rum zugießen und die Feigen 1 Stunde in der Flüssigkeit erkalten lassen. Aus Eiern, Mehl und Milch einen dickflüssigen Teig rühren. Die gut abgetropften Feigen durch den Teig ziehen und in reichlich heißem Öl von beiden Seiten goldgelb backen. Abtropfen lassen, mit Puderzucker bestäuben und heiß servieren. Den Rumsirup der Feigen als Sauce dazu servieren.

Variante: Frische Feigen in Portwein marinieren.

Zubereitungszeit: ca. 1 Std. 30 Minuten