

Feigen - Schäumchen

Kategorien: Plätzchen, Vollwertküche

Zutaten für: 1 Blech

150	Gramm	Getr. Feigen, fein gewürfelt
150	Gramm	Mandelstifte, zart in einer Pfanne gebräunt
2		Eiweiße, steif geschlagen
120	Gramm	Puderzucker
		Oblaten

Anleitung:

Eiweiß steif schlagen, Puderzucker unterheben. Feigen und Mandelstifte dazugeben und vermischen. Häufchen auf Oblaten setzen, im vorgeheizten Backofen etwa 25 Min. bei 180°C backen.

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten