

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