

Heiße Feige mit Joghurt

1 TL Honig
1 EL Wasser
½ TL Zimt
4 Feigen, frisch
n.B. Naturjoghurt
n.B. Walnüsse oder Mandelblättchen



Honig, Wasser und Zimt in einem Topf erhitzen, bis der Zucker flüssig ist.

Feige waschen, Stiel entfernen und achteln.

Feigenstückchen in den Sud zugeben und 3 - 5 Minuten köcheln lassen, bis sich der Sud leicht rot färbt, die Feigenstückchen dabei mehrmals wenden.

Feigen an den Rand schieben und Nüsse in der Mitte karamelisieren.
Feigenstückchen und Sud kurz abkühlen lassen und mit Joghurt servieren.