

## Karamellierte Feigen

### Zutaten:

6	reife Feigen, blau oder grün
1	Vanilleschote
2 EL	Zucker
2 EL	Butter
2 EL	Zitronensaft
50 ml	Traubensaft
100 g	kalte Sahne

### Zubereitung:

Die Feigen vorsichtig waschen und trocken tupfen. Die Früchte der Länge nach halbieren.

Die Vanilleschote längs aufschlitzen, das Mark herauskratzen und mit dem Zucker vermischen.

In einer großen Pfanne die Butter erhitzen.

Die Feigenhälften darin bei mittlerer Hitze vorsichtig rundum anbraten.

Mit dem Vanillezucker bestreuen und den Zucker goldgelb karamellisieren lassen.

Den Zitronensaft einrühren.

Jeweils drei Feigenhälften auf einem Dessertteller anrichten.

Nun den Fruchtsaft in die Pfanne geben, aufkochen lassen und alles unter Rühren zu einer sirupartigen Sauce einkochen lassen.

In der Zwischenzeit die Sahne steif schlagen.

Etwas vom Sirup über die Feigen geben und mit einem Klecks Sahne verzieren.