



Rotwein-Feigen mit Amaretto-Schaum

Zutaten: 4 frische Feigen (wir haben diese in unserem eigenen Garten und nun noch in der Gefriertruhe)
50 gr. braunen Zucker (Rohrzucker)
½ L Rotwein
1 kleines Glas Erdbeerkonfitüre

Den Rotwein mit dem Zucker aufkochen und die Konfitüre dazu geben.

Alles zusammen etwa 10-15 Minuten stark kochen lassen - bis die Flüssigkeit etwas dickflüssig wird.

Dann die Feigen dazu legen und ganz langsam ziehen lassen. Von der Feuerstelle nehmen und abkühlen lassen.

Separat den Amaretto-Schaum vorbereiten und später dekorativ auf einem großen Teller anrichten.