

4 Portionen 15 min.

Ein Bild, das Essen, Snack, Teller, Kochkunst enthält.

Automatisch generierte Beschreibung

1. Für das Karamell Zuckern in einer Pfanne auf hoher Hitze zum Schmelzen bringen.
2. Auf mittlerer Hitze Butter dazu geben und zu einer schönen Masse rühren.
3. Wasser mit 20 ml Orangenlikör zusammen in die Pfanne geben( =ablöschen) und weiter köcheln lassen.
4. Siele von den Feigen entfernen und vierteln. Die Feigen leicht entfernen und Viertelen. Die Feigen leicht unter die Karamellmischung heben und immer wieder etwas mit Karamellsoße übergießen.
5. Sobald die Feigen etwas weicher werden, den restlichen Orangenlikör (10ml) in die Pfanne dazu geben und flambieren.

!!Vorsicht!!! Die Flammen könnten hoch werden

1. Sobald der Alkohol verbrannt ist, geht die Flamme aus und die feigen können auf einen Teller angerichtet werden.
2. Ziegenfrischkäsetaler direkt auf die noch warmen Feigen legen.

**Zutaten:**

Für das Karamell:

4 EL Zucker

1 TL Butter

30 ml Oragenlikör

Außerdem:

4 Frische Feigen

4 Ziegenfrischkäsetaler

4 Gewürzspekulatius

Ziegenfrischkäsetaler mit Feigen und Spekulatius