

Kochen

Michael Wühle

Donnerstag, den 10.12.2020

Weihnachtsmenü 2020 – Dessert

**Ziegenfrischkäsetaler mit flambierter, karamellisierter Feige und Spekulatius
Für 4 Personen**

Zutaten:

Für das Karamell:

4 EL Zucker
1 TL Butter
30 ml Wasser
30 ml Orangenlikör

Außerdem:

4 frische Feigen
4 Ziegenfrischkäsetaler
4 Gewürzspekulatius

Zubereitung:

1. Für das Karamell Zucker 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 20ml Orangenlikör zusammen in die Pfanne geben (= ablöschen) und weiter köcheln lassen.
 4. Stiele von den Feigen entfernen und vierteln. Die Feigen leicht unter die Karamelmischung heben und immer wieder etwas mit der Karamellsoße übergießen.
 5. Sobald die Feigen etwas weicher werden, den restlichen Orangenlikör (10ml) in die Pfanne dazu geben und flambieren.
- !Vorsicht!** Die Flamme könnte hoch werden!
6. Sobald der Alkohol verbrannt ist, geht die Flamme aus und die Feigen können auf einem Teller angerichtet werden.
 7. Ziegenfrischkäsetaler direkt auf die noch warmen Feigen legen. Zeigenfrischkäsetaler und Feigen mit der Karamellsoße mit Hilfe eines Löffels überziehen.
 8. Mit Spekulatiusstückchen dekorieren und den fein fruchtigen-leicht herzhaften, süßen Crunch genießen.