



# GEBACKENE FEIGEN MIT ZIEGENKÄSE-FÜLLUNG



## QimiQ VORTEILE

- Cremige Konsistenz
- Füllungen werden fester und stabiler
- Voller Geschmack bei weniger Fett



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

**100 g**

**500 g** Feigen, frisch

**200 g** Prosciutto Crudo, in Scheiben geschnitten

**250 g** Ziegenkäse

**35 g** Paniermehl

**40 g** Baumnüsse, gerieben

**20 g** Eigelb

Cayennepfeffer

**85 ml** Feigen-Vincotto Balsamico

## ZUBEREITUNG

1. Feigen mit einem scharfen Messer bis zur Mitte kreuzweise einschneiden. Mit Speck umwickeln und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen.
2. Für die Füllung: QimiQ Saucenbasis, Ziegenkäse, Semmelbrösel, Walnüsse, Eigelb und Pfeffer gut miteinander vermischen.
3. Käsemasse in die Früchte füllen.
4. Mit Vincotto beträufeln und im vorgeheizten Backofen backen bis der Schinken knusprig ist.