



GEBACKENE FEIGEN MIT ZIEGENKÄSE-FÜLLUNG



QimiQ AVANTAGES

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



15



INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

100 g

500 g Feigen, frais

200 g Prosciutto Crudo, coupé en tranches

250 g Ziegenkäse

35 g Chapelure

40 g Noix, râpée

20 g Jaune(s) d'œuf

Poivre de Cayenne

85 ml Feigen-Vincotto Balsamico_Pulpe d'ananas

PRÉPARATION

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.