



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 QimiQ Sahne-Basis

500 g Feigen, frisch

200 g Prosciutto Crudo, in Scheiben geschnitten

250 g Ziegenkäse

35 g Semmelbrösel

40 g Walnüsse, 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.