



GEDÄMPFTE FEIGEN MIT ERDBEER-ORANGENLIKÖR-SAUCE



QimiQ VORTEILE

- Alkoholstabil und gerinnt daher nicht
- Cremige Konsistenz
- Voller Geschmack bei weniger Fett



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

8 Feigen

FÜR DIE SAUCE

125 g QimiQ Classic, ungekühlt

200 g Erdbeeren, klein gewürfelt

90 ml Orangenlikör, Cointreau

50 g Zucker

ZUBEREITUNG

1. Feigen waschen und oben kreuzförmig einschneiden. In einem Siebtopf Wasser erhitzen und die Feigen im Dampf ca. 4 Minuten garen. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen.
2. Für die Sauce: Ungekühltes QimiQ Classic, Erdbeeren, Orangenlikör und Zucker mit einem Stabmixer pürieren.
3. Die gedünsteten Feigen mit der Sauce servieren.