

## Gratinierte Feigen

von *Sandra F. aus Lohmar*

### Meisterzutaten:

4 reife Feigen, 4 TL Ziegenfrischkäse, 4 Zweige Thymian, schwarzer Pfeffer aus der Mühle, 4 Cantuccini Kekse, 4 Bonbons der Sorte Waldhonig Salbei vom Bonbonmeister Kaiser, 2 EL Zucker, 2 EL Wasser



### Meisterhafte Zubereitung:

Den Backofen auf 200° Ober/Unterhitze vorheizen und die Feigen in Viertel einschneiden. Dabei nicht bis ganz unten durchschneiden. Die Feigen nun in eine gefettete Auflaufform setzen.

Thymian von den Zweigen zupfen und unter den Ziegenfrischkäse rühren. Die Mischung noch etwas pfeffern und dann in die Feigen füllen.

Die Cantuccini Kekse in eine kleine Tüte füllen und mit dem Nudelholz oder dem Fleischklopfer klein bröseln. Die Brösel dann auf den Feigen verteilen.

Und nun geht es an die Bonbons. Diese mit 2 EL Zucker in einem Mörser zu grobem Pulver verarbeiten. Alternativ zum Mörser kann man den „Tütentrick“ wie bei den Cantuccini Keksen anwenden.

Das Pulver mit 2 EL Wasser in einem kleinen Topf unter ständigem Rühren aufkochen, bis es sich aufgelöst hat und zu einem dickflüssigeren Sirup gerinnt. Hier bitte ständig rühren, damit es nicht anbrennt.

Auf jede Feige kommt nun 1 TL vom Bonbonsirup, für den leckeren, süßen Geschmack beim Gratinieren.

Die Feigen kommen jetzt für ca. 12 Minuten in den vorgeheizten Ofen zum Gratinieren. Dabei wird sich der intensive Geschmack der Feigen mit dem herzhaften Ziegenkäse verbinden. Der Biss kommt durch die Cantuccini Brösel und abgerundet wird es durch einen herrlich weichen Honig-Salbei Geschmack als Topping.

---

Weitere Gewinnspiel-Meisterrezepte sowie die Meister-Menüs vom Bonbonmeister® Kaiser und Profikoch Thomas Sixt auf [www.bonbonmeister.de](http://www.bonbonmeister.de) bzw. [www.bonbonmeister.at](http://www.bonbonmeister.at)

Guten Appetit!

Ilse Bonbonmeister