

## FrISCHE Feige mit Vanilleglace

### Rezept für 4 Personen

4	Stk	Feigen
20	g	Cashewnüsse
20	g	Mandeln
10	g	Pistazien
2	EL	Halbrahm
1	EL	Zucker
½	TL	Vanillezucker
120	g	Vanilleglace



### Zubereitung

Ofen auf 200° vorheizen.

Ein kleines Backblech leicht einfetten.

Cashewnüsse, Mandeln und die Pistazien fein hacken. In eine Schüssel geben und den Halbrahm Zucker und den Vanillezucker begeben. Alle Zutaten gut mischen.

Die Feigen über das Kreuz einschneiden, so dass der Boden noch zusammenhängt. (Den Boden nicht durchschneiden).

Die eingeschnittenen Feigen in das Backblech stellen und mit der Nussmasse füllen.

Die gefüllten Feigen im Ofen ca. 20 Minuten backen.

Das Backblech aus dem Ofen nehmen und etwas stehen lassen.

Auf den Tellern je eine Kugel Vanilleglace anrichten. Die Feigen lauwarm dazu geben. Sofort servieren.

Ein wunderbares Herbstdessert!

### Nährwert pro Portion

Kalorien	209
Kohlenhydrate	23 g
Eiweiss	5 g
Fett	10 g