

Weihnachtsküche

In diesem Jahr wollen wir Ihnen wieder einen kleinen Tipp aus unsere Dessertküche für den Weihnachtsabend geben.

Versuchen Sie folgendes um Ihre Lieben zu verwöhnen:

**200 g Quark; 2 Eier (getrennt); 50 g Butter; 2 Pk. Vanillezucker; 4 EL Zucker
2 TL Speisestärke; 1 Orange, Bio (unbehandelt); 8 Feigen; Salz**

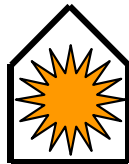
Quark, Eigelb, zerlassene Butter, Vanillezucker, 2 EL Zucker, Speisestärke und die abgeriebene Orangenschale cremig rühren. Das Eiweiß mit 1 Prise Salz steif schlagen. Behutsam unter den Quark heben.

Die Feigen waschen, halbieren und in einem feuerfesten Teller oder einer kleinen Auflaufform verteilen. Die Quarkcreme gleichmäßig mit einem Esslöffel über den Feigen verteilen.

Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (Umluft nicht empfehlenswert) auf der zweiten Schiene von oben 15-20 Minuten überbacken. Sobald es schön gebräunt ist servieren.

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Wir
wünschen
ein fröhliches
Weihnachtsfest
und ein glückliches
erfolgreiches Neues Jahr.
Wir danken Ihnen herzlichst
für die gute Zusammenarbeit und
hoffen auf eine weitere, erfolgreiche
Zukunft.



ConPlan GmbH
Planungskonzepte für die
Haustechnik

<http://www.Con-Plan.de> Rethfeld@Con-Plan.de