

Weihnachtsküche

Auch in diesem Jahr möchten wir Ihnen für die Weihnachtstage wieder ein Dessertrezept vorstellen. Es ist gut vorzubereiten und raubt Ihnen wenig Zeit. Der Rezeptvorschlag ist für 4 Personen.

Vanilleeis mit Feigen und grünem Pfeffer

Zuerst wird ein Sud aus braunem Zucker (2 Esslöffel), Weißwein 250 ml, dem Abrieb von 1 Orange, eine Messerspitze Zimt und 8 geschälten reifen Feigen gekocht.

Die Flüssigkeit sollte leicht einkochen.

Weiterhin kommen ca. 20 eingelegte grüne Pfefferkörner in den Sud.

Diese Soße kann jetzt für den Abend kalt gestellt werden.

Zum Anrichten am Abend werden 2 Kugeln

Vanilleeis mit der leicht erhitzten Soße übergossen.

Jede Portion sollte 2 Feigen und ca. 5 Pfefferkörner erhalten. Sie sollten keine Angst haben beim genießen auf die Pfefferkörner zu beißen.

Guten Appetit wünscht das Planungsbüro

ConPlan

Berndt Rethfeld

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