Gebackene Feigen

Zutaten:

Pro Pers. 2 – 3 Feigen
4 EL Wasser
Rohrzucker
Vanilleeis
Sahne

Zubereitung:

**Die Feigen waschen und trocknen lassen,
kreuzweise einschneiden und leicht
auseinanderziehen.**

**In eine mit Butter ausgestrichene feuerfeste Form
setzen, mit etwas Rohrzucker bestreuen, 4 EL
Wasser zugeben.**

Bei starker Hitze 5 Minuten backen.

Mit Vanilleeis und etwas Sahne servieren.

[Druck-Version](#)