

# Karamellisierte Feigen

## Zutaten

---

6 Feigen  
3 EL Butter  
3 EL Zucker  
1 1/2 EL Balsamico Essig

---

**Zubereitungsdauer ca.**

**15min**

**Für 2 Personen**

## Zubereitung

Feigen waschen, trockentupfen und vierteln. Butter und Zucker in einem kleinen Top erwärmen, bis der Zucker aufgelöst ist. Dann den Balsamico einrühren.

Feigen nebeneinander in eine kleine Auflaufform setzen. Backofen grill einschalten. Die Glasur über die Feigen gießen und fünf Minuten grillen. Falls Ihr Herd keine Grillfunktion hat, die Feigen 10 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 240 Grad erhitzen.



Die Feigen passen ebenso gut als Vorspeise zum Feldsalat wie als Beilage zur Weihnachtsgans sowie als Nachspeise zu Eis oder Panna Cotta.