

Feigen und Datteln Dessert

Feigen und Datteln waschen und trocken tupfen.
Zucker mit 1 TL Wasser in ein Pfännchen geben und bei mittlerer Hitze goldgelb karamellisieren lassen, dann vom Herd ziehen und Orangenschale und -saft sowie den Dessertwein einrühren.

Wieder auf den Herd stellen und einmal aufkochen lassen.

Feigen und Datteln in eine passende Form geben, den Sirup darüber gießen und mit Alufolie bedeckt im vorgeheizten Backofen (180°, Mitte) 25 Min. backen.