

## Gebackene Feigen in Filoteighülle



Noch

mal ein Rezept mit Filoteig. =)

Wie schon geschrieben, habe ich gerade eine kleine Filo- Phase. Als ich neulich die Zucchini- Schafskäse- Törtchen gebacken habe, blieb ein wenig Teig übrig, nachdem die Füllung verarbeitet war.

Also wurde aus den Resten gleich noch ein Dessert: Ich habe **Feigen** geviertelt, mit etwas **Honig bzw. Agavendicksaft** und **Zitronensaft** beträufelt, sie auf drei **gebutterte Filoteigquadrate** gesetzt und diese in Muffinformen.

Die Teigländer habe ich oben etwas zusammengedrückt, damit ein Päckchen entstand. Etwa 25 Minuten bei 170 °C gebacken - fertig!

Am besten etwas abkühlen lassen und lauwarm genießen.

Dazu passt perfekt heiße Vanillesoße, fanden wir beim Kosten.[nurkochen]



Man

## Gebackene Feigen in Filoteighülle

kann natürlich auch anderes Obst einpacken und backen, ich stelle mir fast alles lecker vor: Banane, Pfirsich, Aprikosen, Apfel, Birne, Zwetschgen ..., je nach dem, worauf man Lust hat! Ich hoffe, ihr fühlt euch inspiriert und habt viel Spaß, beim Obstpäckchen backen, zurzeit kann man ja bei Früchten aus dem Vollen schöpfen! =)

Genussvolle Momente

wünscht euch eure

Judith



Share on Facebook

0

Share on Pinterest

0

Send email