

Dunja Rajter: Feigen-Brot

 happy-mahlzeit.com/koch-shows/alfredissimo/dunja-rajter-feigen-brot/

Zutaten:

- 1 kg getrocknete Feigen
- 250 g Walnüsse oder geröstete Mandeln
- 2-4 cl Obstler
- Fenchelsamen oder Lorbeerblätter zur Dekoration

Zubereitung:

Die Feigen säubern und im Wolf oder in der Küchenmaschine zerkleinern. Die Walnüsse kleinhacken. Die kleingehackten Walnüsse und so viel Obstler zu den Feigen geben, daß sich kleine Laibe formen lassen. Jedes kleine Feigenbrot im warmen Backofen bei ca. 130° C kurz trocknen und dann abkühlen lassen. Abgekühlte Feigenbrote mit Fenchelsamen oder Lorbeerblättern garnieren.

Tipp:

Anstelle des Obstlers kann man auch Rum verwenden, dann statt der Laibe Kugeln formen und diese in Zucker wälzen.

Rezept: Dunja Rajter

Quelle: alfredissimo! 27.2.1998