

... > Menüart > Vorspeisen > Warm

Gebackene Feigen



Druck



Teilen



Speichern

Feigen und Ziegenfrischkäse, eine perfekte Vorspeise

★★★★☆ **4.16** (42 Bewertungen)

 **30** Kommentare

 15 Min.

 simpel

 31.10.2007

 148 kcal

Weitere Rezepte - genauso gut!

Zutaten

16



Portionen

16 Feige(n), reife

80 g Zucker, braun

60 g Walnüsse, halbiert

80 g Butter in Flöckchen

160 g Ziegenfrischkäse

Butter für die Form

Nährwerte pro Portion

kcal	Eiweiß	Fett	Kohlenhydr.
148	2,55 g	10,21 g	11,76 g

Zubereitungstipps

Zubereitung

🕒 Arbeitszeit ca. 15 Minuten

🕒 Gesamtzeit ca. 15 Minuten

Die Feigen waschen, trocknen und die Stielansätze entfernen. Die Feigen kreuzweise einschneiden, sodass sie wie geöffnete Blüten aussehen, am Boden aber noch zusammenhängen. Anschließend senkrecht in eine ausgebutterte Auflaufform setzen und mit je 5 g braunem Zucker bestreuen. Die Walnusshälften und die Butterflocken in der Form verteilen. Die Form mit Alufolie abdecken und die Feigen im auf 180 Grad vorgeheizten Backofen 20-25 Minuten backen.

In der Zwischenzeit den Ziegenkäse in 16 gleiche Portionen aufteilen. Die Alufolie von der Form entfernen, die Ziegenkäseportionen einzeln in jede Feigenmitte geben und unter dem Backofengrill 3-4 Minuten gratinieren.

Die Feigen portionsweise auf Tellern anrichten, mit den Walnusshälften garnieren und mit dem entstandenen Sirup aus der Form beträufeln. Sofort servieren.

Rezept von

Aleks80

Weitere Rezepte von Aleks80

Mehr >

Tipps & Trends

Video Empfehlungen

Markenrezepte bei Chefkoch

Kommentare

 [Kommentar schreiben](#)

04.09.2020 19:54

Sächsytogo

Das war fein, hab nur weniger Zucker verwendet und einen kleinen Schlitz Camembert unter den Ziegenkäse.

Mein Mann war begeistert, wusste nicht was es gibt und hätte noch mehr davon gepackt.

Zubereitet in der Heißluftfritteuse

Zubereitet in der Heissluftmühle.
Auf jeden Fall hol ich morgen wieder Feigen.
Danke fürs Rezept

Antworten

10.09.2019 16:09

nudelmary

Hallo,

ein sehr schönes Rezept, habe erst einmal mit 2 Feigen probiert und hat alles prima geklappt und sehr lecker geschmeckt. Ich denke, man kann z.B. auch gut körnigen Frischkäse verwenden. Auf jeden Fall etwas besonderes mit Geschmack! LG Nudelmary

Antworten

21.08.2018 13:09

Umary

sehr lecker

Antworten

29.09.2017 21:36

Goerti

Hallo!

Heute gab es die Gebackenen Feigen bei uns zum Dessert. Und die Feigen haben wirklich köstlich geschmeckt, eine ausgezeichnete Kombination! Den zusätzlichen Zucker kann man sich sparen, wenn die Feigen sehr reif sind. Fand ich!

Vielen Dank für`s Rezept.

Grüße von Goerti

Antworten

13.09.2017 22:12

ManuGro

Hallo,

heute gab es die gebackenen Feigen bei uns.

Ich fand sie sehr lecker, aber etwas zu süß.

Beim nächsten Mal werde ich sie nicht vorher backen, sondern nur mit dem Ziegenfrischkäse übergrillen.

LG ManuGro

Antworten

04.01.2009 14:56

kleine__hexe

Wir haben diese Feigen gestern als Dessert genossen - war auch lecker.

Antworten

08.09.2008 14:27

sandstrand

Ein tolles Rezept. Schnell & einfach und sehr, sehr lecker!

Antworten

09.11.2007 17:01

Aleks80

Ach sorry, habs jetzt erst gemerkt! Das 1. war ja von Alina!!:-) Das 2. ist jetzt von Dir, da habe ich gepennt!

Danke euch jedefalls und hoffe es hat euch beiden geschmeckt!

Grüße

Antworten

03.11.2007 19:48

Aleks80

Hallo Sommerregen79!

Freut mich das es Dir geschmeckt hat und danke für dein tolles Bild!

LG aus dem Schwabenländle

Antworten

Sommerregen79

Simple und sehr lecker!
Habe mehr Walnüsse als angegeben genommen.

Antworten

Folge uns



Unternehmen

[Presse](#)

[Jobs](#)

[Impressum](#)

[AGB](#)

[Datenschutz](#)

[Datenschutz-Einstellungen](#)

[Werben Sie bei uns](#)

[Nutzungsbasierte Online Werbung](#)

Quicklinks

[Rezepte finden](#)

[Was koche ich heute?](#)

[Was backe ich heute?](#)

[Magazin Übersicht](#)

[Print-Magazin im Abo](#)

[Foren](#)

[Chefkoch Events](#)

[Videos Übersicht](#)

Newsletter

[Zum Newsletter anmelden](#)

Wir sind für Dich da

[FAQ](#)

Live Rezeptsuchen

[brotblume rezepte](#), [canneloni rezepte](#), [gemüsecurry rezepte](#), [kohlrabischnizel rezepte](#),
[kolumbianische rezepte](#), [linzerschnitten rezepte](#), [poffertjes rezepte](#), [ritterburg rezepte](#),
[wildgulasch rezepte](#), [zucchini-suppe rezepte](#)