

Kaktusfeigensauce mit Vanilleeis

by Andreas - Mittwoch, November 18, 2009

<http://mundgericht.de/index.php/kaktusfeigensauce-mit-vanilleeis/>

Kaktusfeigen haben ein saftiges Inneres, das sich ausgezeichnet für Desserts eignet.

10 Kaktusfeigen

1 TL Zitronensaft

1 EL Sahne (kann, muss nicht)

Die Feigen halbieren und das Fruchtfleisch auslöffeln (unbedingt Handschuhe tragen, da die kleinen Härchen der Schale sich gerne mit ihren Widerhaken in den Fingern festsetzen). Durch ein feinmaschiges Sieb streichen. Den aufgefangenen Saft mit ein wenig Zitronensaft vermischen. Wer es mag, kann auch noch Sahne dazugeben. Fertig!

Passt wunderbar zu Vanilleeis.