

Feigen mit Weincrème

Syka me krema krasiou (griechisch)

- 4 dl Sahne
- 400 g griechischer Yoghurt
- 1 dl Dessertwein, z.B. Samos
- 2 Eigelb
- 1 Zitronensaft
- 16 - 20 frische reife Feigen (je nach Grösse)
- 2 EL Honig



Zubereitung:

Die Schlagsahne mit dem Yoghurt mischen und noch etwas weiter schlagen.

Dessertwein, Eigelb, Honig und Zitronensaft zugeben und gut vermischen.

.

Die Feigen waschen, trockentupfen und je nach Grösse vierteln oder halbieren.

In Portionsschalen verteilen, mit der Weincreme übergießen und servieren.