

Feigenküchlein

Zutaten für 6 Personen

450 g getrocknete Feigen

Poudre forte (mittelalterliche Gewürzmischung, bestehend aus: je 1/8 Teel. Ingwer, Nelken und etwas schwarzer Pfeffer)

1/4 Teel. Salz

2 Eiweiß

1 Eigelb

6-7 dünn ausgerollte Scheiben Blätterteig

Frittieröl/-fett

225 ml klarer Honig

Zubereitung:

Die Feigen in Wasser einweichen (so knapp einen Tag lang, mindestens einige Stunden) und dann klein hacken. Die Feigen mit den Gewürzen, dem Salz und dem Eigelb vermengen. Sollte nachher eine püreeartige Konsistenz haben.

Die Eiweiße schlagen (nicht zu Eischnee machen, soll noch flüssig sein!).

Die Teigplatten rechteckig zuschneiden. Jede Teigplatte dünn mit Eiweiß bestreichen und etwas von der Feigenmischung an einem Ende darauf geben, dann zusammenrollen. Die Enden fest zusammen drücken.

Die Rollen in dem Öl ausbacken bis sie Goldgelb sind.

Wer es supersüß mag, kann noch warmen Honig darüber geben. Können auch prima kalt gegessen werden.

Die habe ich zu Hause vor gebacken und dann nur mitgenommen. Man könnte natürlich auch im Kessel frittieren, wenn man sie warm essen möchte.