

Higos frescos caramelizados con helado de queso

Zutaten:

12 frische Feigen  
100 g Würnsreuther Ziegenfrischkäse  
250 g Mascarpone  
9 EL Milch  
2 EL Zucker  
2 Zweige Lavendel

Für das Karamell:

6 EL Zucker  
4 EL Wasser

Zum Garnieren:

Lavendel oder Minzezweige

Zubereitung:

Lavendelzweige waschen und gut mit Küchenpapier trocknen. Milch und Lavendel in einen kleinen Topf geben und aufs Feuer setzten. Aufkochen lassen und vom Herd nehmen. Zugedeckt abkühlen lassen. Dann durch ein Haarsieb schütten.

Haut des Ziegenkäses abschneiden. Den Käse in Stücke schneiden. Zusammen mit dem Mascarpone in eine Schüssel geben. Mit einem Rührgerät solange rühren, bis eine Creme entsteht. Den Zucker und die durchgeseibte Lavendelmilch zufügen und noch einmal gut durchrühren. In die Eismaschine füllen und nach Vorschrift zubereiten.

Wenn Sie keine Eismaschine haben. Stellen Sie die Käsecreme ins Gefrierfach. Während des Gefriervorganges (ungefähr 35-40 Min.) zwei-, dreimal mit einer Gabel durchrühren, damit sich keine Eiskristalle bilden.

Während das Käseeis gefriert, die Feigen waschen, die Spitze abschneiden. Feigen mit Küchenpapier gut abtrocknen. Früchte halbieren und mit der Schnittseite nach oben auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen.

Aus dem Zucker und dem Wasser einen hellbraunen Karamell zubereiten. Den warmen Karamell über die Feigenhälften gießen. Bis zum Servieren bei Zimmertemperatur stehen lassen.

Zum Servieren die karamellisierten Feigenhälften in vier Teller verteilen. Auf jeden Teller zwei Käseeiskugeln legen. Mit Lavendel- oder Minzezweigen garniert sofort servieren.

Autor des Rezepts: Margit Kunzke

Ziegenkäserei Würnsreuth  
Würnsreuth 10  
95517 Seybothenreuth  
Tel.: 09209 / 823

E-Mail: [info@ziegenkaeserei-wuernsreuth.de](mailto:info@ziegenkaeserei-wuernsreuth.de)