

## Orangenfeigendessert Portakallı İncir Tatlısı



15 getrocknete Feigen ½ Glas Orangensaft 1/2 Glas Zucker 1/4 Glas Wasser zum nässen der Feigen

# Die trockenen Feigen auswaschen und in eine tiefe Schale geben. So viel Wasser einfüllen bis die Feigen unter Wasser stehen. Feigen mindestens 5 Stunden unter Wasser stehen lassen.

- # Die im Wasser aufgegangen Feigen in einen weiten Topf einreihen.
- # Mit Zucker bestreuen, Orangensaft und die Flüssigkeit in der die Feigen eingelegt wurden einfüllen.
- # Den Deckel des Topfes schliessen. Bei niedriger Hitze ohne den Deckel zu öffnen eine halbe Stunde kochen.
- # Den Herd ausschalten und mit verschlossenem Decekel 15 20 Minuten ziehen lassen.
- # Orangengriessdessert auf einen Servierteller geben. Auf Wunsch kann das Dessert mit gehobelten Orangenschalen verziert werden.

Tipp: Die Nährstoffe der Feigen werden an das Wasser abgegeben und deshalb sollte das Wasser nicht zu viel sein.