AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	30 Min.	ganzjährig	Portugal

FEIGENBROT



KURZ VORGESTELLT

In der portugiesischen Algarve werden Feigen auch zum Queijo de Figo, dem Feigenkäse, verarbeitet. Mit Käse hat das Dessert nur die runde Form gemein. (+7 Tage im Kühlschrank ruhen lassen)

ZUTATEN (15 PERSONEN)

1 kg	Feigen, getrocknete	500 g	Zucker
1 kg	Mandeln, ganze	200 g	Kakao
1 EL	Zimt	2	Bio-Zitrone, Abrieb
2 EL	Anis	1	Eiweiss
		1 dl	Obstbrand

ZUBEREITUNG

1. Die getrockneten Feigen und einen Teil der Mandeln durch den Fleischwolf drehen. Den Rest der Mandeln grob hacken. Dabei kann man die Mandeln auch häuten und vor dem Mahlen leicht anrösten.
2. Eiweiss steif schlagen. In eine Schüssel geben. Mit den anderen Zutaten zu einem Teig verkneten. Ein längliches Brot formen.
3. Das Feigenbrot sollte dann zunächst, in Butterbrot-Papier gewickelt, einige Tage im Kühlschrank ruhen, bevor es angeschnitten wird.

Rezept: Rainer Horbeit. Favas, Fisch und Feigenbrot. Edition al gharb 1999 - Foto: compactcook.com