



KUMQUAT-FEIGEN-TIRAMISU MIT PAIN D'ÉPICES



FÜR 4 PERSONEN

ZUTATEN

1 Stange Zimt
75 g Zucker
250 ml frisch gepresster Orangensaft
(ca. 3 Orangen)
2 Gewürznelken
100 g Kumquats
4 reife, violette Feigen
3 sehr frische Bio-Eier (M)
375 g Mascarpone
150 g Sahne
etwas grüner Pfeffer aus der Mühle
2 Päckchen Bourbon-Vanillezucker
Salz
ca. 130 g Pain d'épices (Lebkuchenbrot,
Honig- oder Frühstückskuchen)
2 EL Haselnüsse

ZUBEREITUNG

1. Den Zucker in einem Topf erhitzen, bis er anfängt zu karamellisieren. Mit Orangensaft ablöschen, Zimtstange halbieren und mit den Nelken dazugeben. Offen 5 Min. köcheln lassen. Die Kumquats und Feigen waschen. Kumquats in feine Scheiben schneiden,

eventuell vorhandene Kerne entfernen. Die Feigen achteln und in den Sud geben. Aufkochen lassen. Die Herdplatte ausschalten und mit Deckel auskühlen lassen.

2. Die Mascarpone in eine Schüssel geben. Die Eier trennen. Die Eigelbe und Sahne zur Mascarpone geben. Mit einigen Prisen grünem Pfeffer würzen und alles verrühren. Die Eiweiße mit Vanillezucker und einer Prise Salz steif schlagen und unter die Mascarponemasse heben.

3. Die Zimtstange und Nelken aus dem Sud nehmen. Das Lebkuchenbrot in kleine Würfel schneiden und eine Schicht in die Gläser legen. Mit Orangensud beträufeln, Kumquats und Feigen daraufsetzen, die Mascarponecreme darübergeben. Diesen Vorgang wiederholen, bis die Gläser fast voll sind. Mindestens 2 Std. kalt stellen.

4. Nüsse in einer Pfanne rösten. In ein Geschirrhandtuch geben und die Häutchen etwas abreiben, dann die Nüsse grob hacken. Über das Tiramisu geben, mit etwas frisch gemahlenem grünem Pfeffer würzen und servieren.