# Lauwarmer Picandou Honig-Feigen im Lebkuchen Mantel und Dörrobst

## Informations

Personen : **4**
Zubereitung : **30 min.**
Backzeit : **30 min.**

# Zutaten

- 4 Picandou Honig-Feigen
- 150 g Lebkuchen (Honigkuchen) Scheiben
- 8 Dörrpflaumen
- 8 getrocknete Aprikosen
- 4 Scheiben getrocknetem Äpfel
- 30 g Rosinen
- 30 g getrocknete Physalis
- 1 Stange Zimt
- 1/2 Stange Vanille
- 3 Piment Körner
- 1 Bio Orange
- 1 Bio Zitrone
- 100 g Zucker
- 150 ml Rotwein
- 200 ml Wasser
- Minzblatt
- 1 El Mandelblätter

# Zubereitungschritte

1. Orange und Zitrone abwaschen. Zitrone in Scheiben schneiden und bei Seite stellen. Orange abreiben und danach pressen. Abrieb und Saft bei Seite stellen.
2. Zucker und Rotwein in einen Topf geben und 5 Minuten köcheln lassen.
3. Wasser, Orangensaft plus Abrieb, Zitronen Scheiben, Zimt, Vanille und Piment dazu geben und zum Kochen bringen.
4. Die Früchte hinzugeben und 5 min. bei schwacher Hitze köcheln lassen. Den Top abdecken und vom Herd nehmen, abkühlen lassen.
5. ?? **Über Nacht kaltstellen.**
6. Den Lebkuchen für 15 Minuten im vorgeheizten Ofen bei 150 C° für 15 Minuten trocknen, anschließend fein mixen.
7. Dann die Picandou im gemixten Lebkuchen panieren und für weitere 2 Minuten im Ofen bei 150°C.erwärmen.
8. Die Früchte mit dem Sud auf einem Teller anrichten und den lauwarmen Käse darauf geben und mit Mandeln und Minze garnieren.

? **Tipp:** Sie können die Trockenfrüchte nach Ihrem Geschmack variieren. Zum Beispiel, Ananas, Mango und ein wenig Rum für eine kreolische Note.