



**Uschi blüht auf / Rezept von Uschi Zezelitsch
8.10.2023**

Feigen-Fingerfood „Pink Fannys“

Mit einem schnell gerührten Feigenmousse zeige ich Ihnen meine pikante und meine süße Variante für Fingerfood: Die „Pink Fannys“.

Ich schneide die Spitze ab und nehme das Fruchtfleisch so aus den Feigen, dass die Schale unverletzt bleibt.

Das zerkleinerte Fruchtfleisch verrühre ich mit etwas Mascarpone oder Creme fraîche. Jetzt teile ich die Masse und gebe zu der einen Salz, Senf (Feigensenf wenn vorhanden), Rosenpfeffer, einen Spritzer Zitronensaft und gehackte Kräuter – Rosmarin passt gut.

Und in die andere Masse rühre ich etwas Staubzucker, Zitronensaft, geriebene Tonkabohne und Schlagobers.

Jetzt werden alle ausgehöhlten Feigen gefüllt, entweder mit der abgeschnittenen Spitze wieder verschlossen oder mit Blüten und Nüssen dekoriert!