

## Feigen mit gepfeffelter Mascarpone



- 4 Feigen
- 3 EL Thymianhonig
- 100 ml Rotwein oder Sherry
- 3 EL Shinusbeeren (rosa Pfeffer)
- 200 g Mascarpone
- 1 TL brauner Zucker zu Puderzucker zerrieben
- 1 TL Zitronenabrieb
- 150 ml Schlagsahne
- Pfeffer und Salz zum abschmecken

Feigen säubern und mit einem Holzspieß rundum einstechen. Feigen mit Thymianhonig einpinseln, in eine Auflaufform stellen, den Rotwein dazugeben. Im vorgeheizten Backofen bei ca. 150 Grad Umluft 15-20 Minuten backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.

Shinusbeeren im Mörser fein zerreiben. Mascarpone mit braunem Puderzucker, Salz, Pfeffer, den rosa Beeren ( 1 EL zurückhalten) und Zitronenschale verrühren. Sahne steif schlagen und vorsichtig unter die Mascarponecreme heben. Masse in einen Spritzbeutel füllen.

Feigen mit einem Messer halbieren, Mascarponecreme auf eine Hälfte spritzen, die andere Feigenhälfte darauf setzen. Die gefüllten Feigen in einem Schälchen anrichten, mit dem Honig- Weinsud aus der Auflaufform beträufeln, mit den restlichen Shinusbeeren bestreuen.

Gekühlt servieren.