

Feigencrème

- 7 Feigen
- 2 TA Wasser (inklusive Einweichwasser)
- 1 EL Mandelpüree
- Die Feigen etwa 12 Std. einweichen.

Dann die harten Teile am Stiel entfernen und mit den anderen Zutaten im Mixer pürieren.

So einfach und sooo gut.

Die Menge der Crème kann auch etwas reduziert werden. Dafür noch einen Apfel gerieben und beigemischt werden.

Viel Spaß und Erfolg beim Nachmachen.

Dein Team von ...