

Knafeh-Tatin mit Feigen

Zutaten für eine große oder vier kleine Tarteformen

- ca. 700 g frische, saftige Feigen
- 130 g Zucker
- 50 ml Granatapfelsirup
- 50 ml Wasser
- 130 g Butter
- 50 ml Obers
- 1 EL Zitronensaft
- 1 Prise Meersalz
- 200 g Kadaifi-Fäden (Engelshaar)



Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Die Feigen waschen und halbieren, die Tarteformen mit Butter ausstreichen.

Zucker in einem weiten Topf karamellisieren, 55 g Butter hinzufügen und schmelzen.

50 ml Wasser, 50 ml Granatapfelsirup und das Obers mit einem kleinen Schneebesen einrühren.

Einige Minuten zu einer cremigen Sauce einkochen lassen, dann Zitronensaft und eine Prise Salz hinzufügen.

Die restliche Butter in einem kleinen Topf schmelzen. Kadaifi-Fäden in einer Schüssel mit den Händen etwas auseinanderziehen, mit Butter übergießen und locker durchmengen. Die Teigfäden werden so weicher und lassen sich gut verarbeiten.

Die Feigen in die Förmchen schichten und mit der Sauce bedecken.

Die Kadaifi-Fäden gleichmäßig auf den Feigen verteilen.

Eventuell noch mit etwas Butter bestreichen.

Im Ofen ca. 20 Minuten goldbraun backen, herausnehmen und ein paar Minuten abkühlen lassen.

Dann auf Dessertteller stürzen. Dabei vorsichtig arbeiten, da der heiße Fruchtsaft auslaufen kann.

Oder die Tarte einfach in den Förmchen servieren.

Ein paar Löffel griechisches Joghurt schmecken gut dazu.