

# Cookies - Rezept

## Feigenpaste

### Zutaten:

110 g Butter  
110 g Fett (Pflanzenfett)  
165 g Zucker  
½ Pck. Vanillezucker  
1 Ei  
300 g Mehl  
½ TL Backpulver  
9 Feigen, getrocknet und gehackt  
80 g Feigenpaste  
100 ml Milch

### Zubereitung:

Den Backofen auf 170° vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Feigenpaste mit 100ml Milch erwärmen und durchmischen, sodass sie weicher wird. In einer großen Schüssel die weiche Butter, das Pflanzenfett, den Zucker und den Vanillezucker kurz verrühren. Ei zufügen und alles gut verquirlen.

In einer anderen Schüssel das Mehl und das Backpulver mit einem Schneebesen verrühren und zur Fett-Ei-Mischung geben. Alles verrühren.

Der Teig soll nur so fest sein, dass man ihn abstechen und zu Kugeln formen kann (sonst löffelweise warmes Wasser zufügen).

Die getrockneten Feigen zum Teig geben und untermischen. Den Teig mit zwei TL. portionsweise abstechen, zwischen (kalt abgespülten) Händen zu kleinen Kugeln formen und auf das Backblech setzen. Abstand mind. 5 cm (laufen beim Backen etwas auseinander!). Etwas flach drücken.

Die Cookies im Backofen bei 170°C ca. 10-12 Min. backen, bis die Ränder hellbraun sind.

Ganz auskühlen lassen und in Blechdosen aufbewahren.



# Eis-Rezepte

## Feigenpaste

### 1.) Grundrezept

Zutaten:

250g Zucker, 150 ml Milch, 350 ml Sahne, 6 Eigelbe, Feigenpaste (Menge, je nach gewünschter Geschmacksintensität)

Zubereitung:

Milch, Feigenpaste, Sahne, Zucker aufkochen, mit Ei zur Rose abziehen, Herunter kühlen, Frieren.

### 2.) Feigenportwein-eis

Zutaten:

125 g Zucker, 1,5 dl roter Portwein, ½ Stange Zimt, 120 g Feigenpaste, 4 TL frisch gepresster Limonensaft, 3,5 dl Rahm, 4 frische Feigen und einige Minze - Blätter zur Dekoration

Zubereitung:

Zucker mit dem Portwein und Feigenpaste erhitzen und solange rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Die Zimtstange dazu geben. Zum Kochen bringen und 5 Minuten zugedeckt bei reduzierter Hitze köcheln lassen. Von der Herdplatte ziehen und abkühlen lassen.

Zimtstange entfernen. Dann die Flüssigkeit und die Feigenpaste pürieren, falls noch notwendig und durch ein Sieb streichen. Den Limonensaft unterrühren.

Den Rahm steif schlagen und unter das Fruchtpüree ziehen. Die Masse dann in die Eismaschine füllen und zu Eis verarbeiten. Wenn man keine Eismaschine hat, die Masse 1-2 Stunden in den Tiefkühler stellen, dann herausnehmen, nochmals mit dem Mixer gut verrühren bis sie wieder dick und glatt ist, anschließend nochmals für ein Paar Stunden in den Tiefkühler stellen. Zum Servieren getrocknete Feigen gehackt oder Hälften bzw. frische Feigen teilen.

Zusammen mit dem Eis anrichten, mit der Minze dekorieren.

