

# Weihnachtsbacken Rezepte

## Feigenschäumchen

Gattung: Backen, Weihnachten

---

160 g getrocknete Feigen  
160 g Mandelstifte  
2 Eiweiß

120 g Puderzucker  
50 Backoblaten ( 5 cm)

---

Feingewürfelte Feigen und Mandelstifte in einer Pfanne auf 2 oder Automatik-Kochstelle 5 - 6 unter ständigem Rühren leicht bräunen, danach abkühlen lassen.

Eiweiß mit dem Handrührgerät ca. 15 Min. sehr steif schlagen, dabei den gesiebten Puderzucker einrieseln lassen.

Feigen und Mandeln kurz unter den Eischnee heben. Mit zwei Teelöffeln kleine Teighäufchen auf die Oblaten setzen, backen; aber nur ganz leicht bräunen lassen.

Schaltung:

160 - 170°, 2. Schiebeleiste v. u. 140 - 150°, Umluftbackofen ca. 25 Minuten. Die Feigenschäumchen ausgekühlt in eine Gebäckdose schichten, gut verschlossen aufbewahren.