

Südpfälzer Feigeneis

Rezept

für 4 Personen

300 g Feigen | 100 g Rohrzucker | 300 ml Hafermilch | ½ Zitrone |
fürs Joghurtpulver: 200 g Joghurt (natur oder mit Früchten) | 50 g Puderzucker | Salz
(falls keine Eismaschine vorhanden: 3 Eiweiß zusätzlich)

- **VORBEREITEN:** Den Joghurt dünn auf Backpapier streichen und im Backofen bei 60 Grad Ober-/Unterhitze ca. 2 Stunden trocknen. Ein Drittel davon mit dem Puderzucker und einer Prise Salz pulverisieren (ganz fein mahlen). Je nach Joghurt erhalten Sie so ein weißes oder rosa Pulver. Vom Rest des getrockneten Joghurts einige Stückchen abbrechen. Beides dient zur Deko und kann etliche Wochen trocken gelagert werden.
-
- Die Feigen waschen, den oberen Teil mit dem Stiel entfernen und vierteln.
- Die Schale der gewaschenen Zitrone abhobeln. Dabei darf das Weiße der Schale nicht verwendet werden; es schmeckt bitter.
- Die Feigen mit dem Zucker, der Hafermilch, den Hobelspänen der Zitrone und dem Zitronensaft in einen Mixbecher geben und pürieren.
- Wenn Sie eine **Eismaschine** verwenden:
Die Masse in die Eismaschine geben und ca. 45 Minuten gefrieren lassen.
- Haben Sie **keine Eismaschine**:
Stellen Sie die hergestellte Masse mit einer Rührschüssel ca. eine halbe Stunde in die Gefriertruhe. In der Zwischenzeit schlagen Sie das Eiweiß steif und stellen es ebenfalls kalt. Anschließend das Eiweiß unter die Feigenmischung heben, die luftige Masse in eine rechteckige Schale geben und ca. fünf bis zehn Stunden gefrieren lassen.
- Dann das Eis in Eis- oder Cocktailgläser umfüllen und mit essbaren Blüten, Blättchen aus getrocknetem Joghurt, Joghurtpulver, ... garnieren.