



Feigen-Türmchen mit Physalis-Vanille-Quark

👤 4 PERSONEN ⌚ 20 MIN 🍴 SCHWIERIGKEIT

ZUTATEN

- 4 Feigen
- 150 g Physalis
- 1/2 Zitrone
- 250 g **Unsere frische Schlagsahne**
- 250 g **Unser Speisequark**
- Zucker
- 2 Pck. Vanillezucker
- 1 Vanilleschote
- Basilikumblättchen

ZUBEREITUNG

- 1 Die Feigen waschen und jeweils quer in vier Scheiben schneiden. Die Physalis aus ihrer Hülle lösen, waschen und halbieren. 2/3 davon mit Zitronensaft pürieren. **Unsere frische Schlagsahne** steif schlagen und **Unser Speisequark** vorsichtig unterheben. Die Quarkmasse mit Zucker, Vanillezucker und Mark der Vanilleschote verfeinern.
- 2 Die Feigenscheiben abwechselnd mit der Quarkmasse und dem Physaliskompott bestreichen und zu 4 Türmchen zusammensetzen. Die restliche Quarkmasse, Kompott, halbierte Physalis und kleine Basilikumblättchen dekorativ um die Türmchen verteilen.

