



Curryschaumsuppe mit Garnelenspieß

Zutaten für 6 Personen:

Für den Mürbeteig

- + 150g Mehl
- + 1 Eigelb
- + 50g Zucker
- + 100g Butter

Für den Belag

- + 4 violette Feigen
- + 0,125l Milch
- + 2 Eier
- + 60g Zucker
- + 125g Creme Fraiche
- + Puderzucker zum Besteuben

Zubereitung:

Für den Mürbeteig Mehl, Eigelb, Zucker und kalte Butterflöckchen schnell zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig in Klarsichtfolie einwickeln und etwa 1 Stunde kaltstellen.

Danach dünn ausrollen und eine Springform (22cm Durchmesser) damit auslegen.

Im vorgeheizten Backofen bei 210° etwa 10 Minuten vorbacken.

Für den Belag Feigen waschen, abziehen und vierteln. Den vorgebackenen Teig damit belegen.

Milch, Eier, Zucker und Creme Fraiche verquirlen und über die Feigen gießen. Im Backofen bei 180° etwa 30 Minuten backen. Mit Puderzucker besteuben und noch warm servieren.