



## Feigenküchlein

*Zutaten für 6 Personen*

450 g getrocknete Feigen  
Poudre forte (mittelalterliche Gewürzmischung, bestehend aus: je 1/8 Teel. Ingwer, Nelken und etwas schwarzer Pfeffer)  
1/4 Teel. Salz  
2 Eiweiß  
1 Eigelb  
6-7 dünn ausgerollte Scheiben Blätterteig  
Frittieröl/-fett  
225 ml klarer Honig

### **Zubereitung:**

Die Feigen in Wasser einweichen (so knapp einen Tag lang, mindestens einige Stunden) und dann klein hacken. Die Feigen mit den Gewürzen, dem Salz und dem Eigelb vermengen. Sollte nachher eine püreeartige Konsistenz haben.  
Die Eiweiße schlagen (nicht zu Eischnee machen, soll noch flüssig sein!).  
Die Teigplatten rechteckig zuschneiden. Jede Teigplatte dünn mit Eiweiß bestreichen und etwas von der Feigenmischung an einem Ende darauf geben, dann zusammenrollen. Die Enden fest zusammen drücken.  
Die Rollen in dem Öl ausbacken bis sie Goldgelb sind.  
Wer es supersüß mag, kann noch warmen Honig darüber geben. Können auch prima kalt gegessen werden.  
Die habe ich zu Hause vor gebacken und dann nur mitgenommen. Man könnte natürlich auch im Kessel frittieren, wenn man sie warm essen möchte.

© [Leben Anno 1482 e.V.](http://www.1482ev.de)

**1. Vorstand:**  
Stephan Drexler  
Guntherstr. 23  
76297 Stutensee

Tel.: 07244 – 92332  
Mobil: 0177 – 6446505

**2. Vorstand:**  
Thomas Summa  
Friedrichstr. 10  
78050 Villingen-Schwenningen

Tel.: 07721-58323  
Mobil: 0177-7898312

Homepage: <http://www.1482ev.de>

E-Mail: [leben\\_anno\\_1482ev@gmx.net](mailto:leben_anno_1482ev@gmx.net)