

FEIGEN COBBLER MIT VANILLEEIS

für eine kleine Auflaufform

auch vegan möglich!

Zutaten Teig

6 EL Butter / **Margarine**

130g Mehl

180g Zucker

2 TL Backpulver

Prise Salz

150ml Milch / **Mandelmilch**

½ TL Zimt

Zutaten Feigen

8 Feigen

100g Zucker

Prise Salz

Zubereitung

1. die 6 EL Butter in eine Auflaufform geben und im Ofen schmelzen lassen
2. die Feigen vierteln und in einem Topf mit Zucker und der Prise Salz aufkochen bis die Feigen karamellisiert sind
3. Mehl, Backpulver, Zimt, Zucker und Prise Salz kurz mischen und dann die Milch hinzugeben
4. mixen bis keine Klumpen mehr sichtbar sind
5. die Auflaufform mit der geschmolzenen Butter rausholen und den Teig in Wirbeln eingießen und mit einem Schaber oder Löffel noch mehr wirbeln
6. jetzt die Feigen aus dem Topf oben drauf geben
7. bei 180 Grad Ober/Unterhitze für circa 45 min backen
8. etwas auskühlen lassen, mit Puderzucker bestreuen und einer Kugel Vanilleeis servieren

Alle Utensilien, die ich benutze findet ihr als Links unter jedem meiner Youtube Videos oder in meinem Story Highlight auf Instagram

Zeig mir dein Ergebnis auf sozialen Medien:
markiere Lilly's Cupcakery und nutze das #lillyscupcakery

Du backst das schon!