

# Blätterteig-Päckchen mit Grieß-Füllung, Feigen

## Für 2 Portionen

500 ml Milch	250 g Honig	6 Feigen
350 ml Weißwein	1 Schuss weißer Portwein	1 Zimtstange
1 Vanilleschote	1 Prise Salz	300 g Grieß
100 g Walnusskerne	100 g Pistazienkerne	5 EL Puderzucker
1 Rolle Blätterteig	1 Eigelb	1 Zitrone
2 EL griech. Joghurt (10%)	2 Zweige Minze	

### Backofen vorheizen:

Den Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen.

### Milch erhitzen und Feigen im Backofen schmoren:

Die Milch in einem kleinen Topf erhitzen, dabei die Hälfte des Honigs dazugeben. Den restlichen Honig in einer beschichteten, feuerfesten Pfanne erhitzen, um der Masse die Feuchtigkeit zu entziehen. Die Feigen auf der Unterseite kreuzweise einschneiden und aufrecht in die Pfanne setzen. Wenn der Honig karamellisiert, mit Weißwein und weißem Portwein nach Belieben ablöschen. Die Zimtstange in die Pfanne geben. Die Pfanne in den heißen Backofen schieben und die Feigen schmoren lassen.

### Grieß zubereiten:

In dieser Zeit die Vanilleschote der Länge nach einritzen und das Mark herauskratzen. Vanillemark und -schote mit eine Prise Salz in den Milchtopf geben. Sobald die Milch kocht, den Grieß mit dem Schneebesen unterrühren. Weiterrühren, die Masse anzudicken beginnt. In eine Schüssel umfüllen, dabei die Vanilleschote wieder entfernen.

### Nüsse karamellisieren:

Die Walnusskerne hacken. Die Pfanne mit den Feigen aus Ofen nehmen und die Backofentemperatur auf 190 °C erhöhen. In einer zweiten beschichteten Pfanne gehackte Walnüsse und Pistazien anrösten, dabei mit zwei bis drei EL Puderzucker bestreuen. Wenn der Zucker karamellisiert, die Nüsse auf einem Streifen Backpapier verteilen und abkühlen lassen.

### Blätterteig befüllen:

Den Blätterteig auf der Arbeitsfläche ausrollen und zum Beispiel mit einer kleinen Schüssel oder einem großen Glas vier Kreise mit einem Durchmesser von etwa 12 cm ausstechen. Auf jeden Teigkreis etwa zwei EL Grieß setzen und mit ein paar Karamellnüssen bestreuen. Den Rand der Teigkreise mit verquirltem Eigelb bestreichen, einen zweiten Teigkreis auflegen und die Ränder gut andrücken. Die Ränder rechteckig zurechtschneiden und mit den Zinken einer Gabel noch einmal andrücken. 6. Schritt: Blätterteigpäckchen backen und Feigensauce fertigstellen Die Blätterteigpäckchen auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen und im heißen Ofen etwa 15 Minuten goldbraun backen. Die Zitrone heiß waschen, kräftig trocken reiben und die Hälfte der Schale in die Feigensauce reiben. Die übrige Zitronenschale in eine kleine Schüssel reiben. Die Blätterteigtaschen aus Ofen holen und mit dem restlichen Puderzucker bestreuen.

### Anrichten:

Die Blätterteigtaschen auf Teller verteilen, dann mit geriebener Zitronenschale sowie den restlichen Karamellnüssen bestreuen. Jeweils drei Feigen mit einer Nocke griechischem Joghurt daneben anrichten, mit dem Honigsud aus der Pfanne beträufeln und das Ganze mit Minzeblättchen garniert servieren.

Frank Rosin am 23. April 2018