

Das ist ein klimafreundliches Rezept aus der Reihe
«**Rezepte für das Klima**» von Greenpeace Schweiz und tibits.



FEIGEN CREME

ZUTATEN

300 g Feigen

50 ml roter Holundersirup

50 ml Wasser

Rohzucker (optional)

250 ml pflanzliche

Schlagcreme

ZUBEREITUNG

Die Feigen waschen und vierteln. Die Hälfte der Feigen mit Wasser, Holundersirup und optional 2-3EL Rohzucker zu einem Kompott kochen und komplett auskühlen lassen.

Die Schlagcreme aufschlagen und in eine Schüssel geben. Den Feigenkompott zu der Creme geben und vorsichtig unter die luftige Creme heben.

In kleinen Schüsseln anrichten und nach Belieben mit gehackten, gerösteten Nüssen oder essbaren Blüten garnieren.