

## Sika se koniák - Feigen in Weinbrand

400 g frische Feigen

7/161 Metaxa oder Weinbrand

1/41 süße Sahne

1 EL Puderzucker

100 g weiße Trauben

einige Minzeblätter

Feigen schälen, halbieren, in eine flache Schüssel legen und mit Metaxa (oder Weinbrand) begießen. 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

Anschließend in Sektschalen füllen, mit der steifgeschlagenen, gezuckerten Sahne, mit Trauben und Minzeblättern garnieren.

Sehr kalt servieren.