

## Frisch, fruchtig, Feige! 17 Lieblingsrezepte mit der Herbstfrucht



Ist sie nicht wunderhübsch? Außen die lilafarbene Schale und innen das saftige, leuchtend-pinke Fruchtfleisch - eigentlich ist die Feige viel zu schön zum Essen. Würde sie nur nicht auch mit ihrer milden Süße verführen. Eine Frucht zum Verlieben!

Und was man alles mit ihr anstellen kann. Wenn die Feigensaison erst einmal in voller Fahrt ist, dann ist es Zeit für Feigen-Tarte, Flammkuchen mit Feigen oder auch einen spritzigen Sundowner Cocktail mit Feige. Schon probiert?

Das ist aber nicht alles - auch in den Bloggerküchen kommt das süße Früchtchen groß raus. Unsere lieben Foodblogger haben noch 17 weitere ausgefallene Ideen für deine Feigen-Experimente:

### Nougat-Feigen-Dessert

Fangen wir oben an: Und zwar mit dem süß-fruchtigen Feigen-Krönchen. Verfeinert hat sie Karin mit etwas Bitter-Orangen-Marmelade. Genieß die Frucht mit einem Löffel der feinen Mascarpone-Sahne-Frischkäse-Creme, die nur mit etwas Ahornsirup gesüßt wurde. Aber vergiss nicht, etwas Platz für Nougat und Mandelkuchenkrümel zu lassen. Klingt nach einem kleinen Dessertraum, oder? [Zum Rezept](#)



Nuss-Feigen-Dessert © Karin Buhl | Lisbeths Cupcakes & Cookies

### Heidelbeer-Pizza mit Ziegenkäse und Feigen

Bei den Foodistas gibt es Pizza mal anders. Und das beginnt schon beim Teig. Denn hier hat sich eine kleine

## Frisch, fruchtig, Feige! 17 Lieblingsrezepte mit der Herbstfrucht

Prise Zucker versteckt. Immerhin kommt auch keine deftige Pizza mit klassisch herzhaftem Belag in den Ofen, sondern eine süß-würzige Variante. Ziegenkäse, Feigen, Serrano, eingelegte Heidelbeeren und Thymian treffen sich auf ein spätsommerliches Stelldichein. [Zum Rezept](#)



[Heidelbeerpizza mit Ziegenkäse und Feigen](#) © Foodistas

### Kalabrischer Walnusskuchen mit Feigen

Auch Sandra genießt ihre Feigen auf die italienische Weise. Walnüsse, Eier, Zucker und Zitrone - mehr brauchst du nicht für den italienischen Kuchenklassiker. Kein Mehl, keine komplizierte Anleitung oder sonstiges Chichi. Eine Torta di Noci muss man gebacken haben. Und dank cremigem Frischkäse-Frosting und frischen Feigen heißt es allemal: Jetzt nachbacken! [Zum Rezept](#)



[Kalabrischer Walnusskuchen mit Feigen](#) © Sandra Cetin | Hase im Glück

### Schnelles Feigen-Chutney mit Zimt

Dieses super schnell gemachte Chutney ist ein super Last-Minute-Geschenk, wenn du nicht immer nur Blumen in der Hand haben möchtest. Oder du isst es einfach selbst auf. [Zum Rezept](#)

## Frisch, fruchtig, Feige! 17 Lieblingsrezepte mit der Herbstfrucht



Schnelles Feigen-Chutney mit Zimt

### Milchreisauflauf mit Feigenkompott

Es soll sie geben - Menschen, die mit Milchreis nichts anfangen können oder ihn gar verabscheuen. Alle anderen können diese himmlische Erfindung in jeder Form essen - gerne auch als Kuchen oder Pfannkuchen. Oder eben als Auflauf. Das Beste an Jasmins Kreation: Hier kommen die Verfechter von Milchreis mit Zimt und Zucker oder eben Milchreis mit Kompott beide auf ihre Kosten. Denn der Auflauf ist einfach 2-in-1. Zum Rezept



Milchreisauflauf mit Feigenkompott © Jasmin Krause | KüchenDeern

### Apfel-Törtchen

Tanjas Törtchen ruft geradezu: "Hallo Herbst!" Die Farben, die Aromen, einfach alles. Die Äpfel haben es sich übrigens direkt im Teig gemütlich gemacht - zusammen mit Vanille und Marzipan. Was sonst noch für die Geschmackswonne sorgt? Weiße Schokolade, Walnüsse, Karamell und natürlich Feigen. Zum Rezept

## Frisch, fruchtig, Feige! 17 Lieblingsrezepte mit der Herbstfrucht



Apfel-Törtchen © Tanja Gehringer | Frau Zuckerstein

### Labneh mit Feigen

Feigenbäume, so weit das Auge reicht - im Libanon keine Seltenheit. Kein Wunder also, dass man dort Feigen auch gerne mal genießt wie einen knackigen Apfel. Oder wie Rafik als süßen Kompott auf selbstgemachtem Labneh - libanesischem Frischkäse. Der wird traditionell mit Olivenöl und Zaatar gegessen, ist aber mit Puderzucker, Feigen und Pistazien auch in der süßen Variante ein kleines Träumchen. [Zum Rezept](#)



Labneh mit Feigen © Rafik Halabi | Bistro Badia

### Maronen-Küchlein mit Ahornsirup-Buttercreme

Wenn du das süße Früchtchen mal so richtig hübsch in Szene setzen möchtest, dann mach es wie Stephanie. Back kleine fluffige Törtchen mit frischen Maronen, garniere sie mit einer süßen Buttercreme mit Puderzucker und Ahornsirup und setz ihnen das i-Tüpfelchen auf: saftige Feigenspalten. [Zum Rezept](#)



Maronen-Küchlein mit Ahornsirup-Buttercreme ©

# Frisch, fruchtig, Feige! 17 Lieblingsrezepte mit der Herbstfrucht

Stephanie Just | Meine Küchenschlacht

## Focaccia mit Ziegenkäse und Feigen

Oh ja, die Feige kann auch herzhaft. Und wie sie das kann. Auf einem Bett aus luftigem, warmem Hefeteig fühlt sich nicht nur die Feige wohl. Sondern auch würziger Ziegenkäse, Olivenöl, Salz und Rosmarin. So geht Focaccia alla Jessica. [Zum Rezept](#)



Focaccia mit Ziegenkäse und Feigen © Jessica Benczewski | Berliner Küche

## No-bake-Mini-Cheesecake mit Salzkaramell, Brombeeren und Feigen

Herrlich, einfach mal den Ofen aus lassen. Einen leckeren Kuchen gibt's trotzdem. Und zwar aus dem Kühlschrank. Was so kompliziert aussieht, ist einfacher als du denkst. Die Basis: ein Knusperboden mit Löffelbiskuit, Zwieback und Mikado. Die zweite Schicht: eine Creme aus Frischkäse und Schmand, die dank Zimt und Kardamom leicht würzig daherkommt. Die Krönung: süße Karamellsauce, Brombeeren, Feigen und Mikado. [Zum Rezept](#)



No-bake-Mini-Cheesecake © Jennifer Mönchmeier | Monsieurmuffin

## Frischkäseballchen mit Frühlingszwiebeln und Feigen

Wie wär's mal mit einem Feigen-Snack für zwischendurch? Für den kleinen Hunger, als Appetizer oder auch als Beilage - Irinas selbstgemachter Frischkäse mit Frühlingszwiebeln, Feigen, Honig, Öl und Salz ist ein kleiner Glücklichermacher im Bällchenformat. [Zum Rezept](#)

## Frisch, fruchtig, Feige! 17 Lieblingsrezepte mit der Herbstfrucht



Frischkäsebällchen mit Frühlingszwiebeln und Feigen © Irina Lauterbach | lecker macht laune



Dattel-Stückchen mit süßer Cashewcreme und Feigen © Tanja Gehringer | Frau Zuckerstein

### Dattel-Stückchen mit süßer Cashewcreme und Feigen

Ein Stückchen für mich, ein Stückchen für dich und ein Stückchen für ... mich? Weil man von Tanjas Dattel-Stückchen einfach nicht genug bekommen kann. Und mit gutem Gewissen zugreifen kann. Denn der süße Fruchtkuchen kommt ganz ohne raffinierten Zucker, ohne Mehl und sogar ohne Eier aus. Ein veganer und glutenfreier Feigentraum! [Zum Rezept](#)

### Persische Rubin-Feigen-Charlotte

Falls du mal so richtig Eindruck schinden möchtest auf der Kaffeetafel, du aber denkst, Teig wäre eher eine schwierige Angelegenheit - tadaa - dann ist es Zeit für Karins Charlotte. So wunderhübsch, so kinderleicht. Denn hier wird nicht gebacken, hier wird eine Creme angerührt und um die dreht sich nachher der Rest - von Fruchtgarnitur bis zum Gitter aus Löffelbiskuits. Karin hat den Charlotte-Dreh raus und zeigt dir, wie du auch ohne Backen deine Feigen in Szene setzt. [Zum Rezept](#)

## Frisch, fruchtig, Feige! 17 Lieblingsrezepte mit der Herbstfrucht



Persische Rubin-Feigen-Charlotte © Karin Buhl | Lisbeths Cupcakes & Cookies



Ofensüßkartoffelecken mit Ziegenkäse und Feigen © Kaja Hengstenberg | The Recipe Suitcase

### **Ofen-Süßkartoffelecken mit Ziegenkäse und Feigen**

Süß und süß gesellt sich gern. Kein Wunder also, dass sich Süßkartoffel und Feige auf dem Teller bestens verstehen. Bevor sie zusammenkommen, werden die Kartoffeln aber erst zusammen mit Thymian, Olivenöl, Honig und Granatapfelsirup im Ofen gegart, sodass auch jedes Bisschen Aroma herausgekitzelt wird. Dann ab auf den Teller zusammen mit Feigen, Ziegenkäse, Nüssen und einem Honig-Granatapfel-Dressing. [Zum Rezept](#)

### **Ziegenkäseeis mit Feigen und Balsamico**

Vanilleeis, Erdbeereis, Schokoeis - kannst du immer und überall haben. Es ist Zeit für was Neues! Und vor allem für eine Eiskreation, die deine Geschmacksknospen zum Tanzen bringt. Bei den Jungs gibt es deswegen kurzerhand Eis aus Ziegenfrischkäse, Ziegenmilch, Honig und Feigen. Selbstgemacht und ja, ein bisschen ausgefallen. Aber ausgefallen gut! Abgerundet wird die fertige Eiskreation mit einer selbstgemachten Balsamicoreduktion, Sesam, Honig und frischen Feigen. [Zum Rezept](#)

## Frisch, fruchtig, Feige! 17 Lieblingsrezepte mit der Herbstfrucht



Ziegenkäse mit Feigen und Balsamico © Sascha und Torsten Wett | Die Jungs kochen und backen

### Mini-Feigentartes alla Nonno

Herzhaft, würzig, süß - so kommen die kleinen Tartes von Catrin daher. Auf einem knusprigem Mürbeteig betten sich eine cremige Käsefüllung und frische Feigen. Während die kleinen Küchlein im Ofen sind, kannst du ja schon mal einen kühlen, italienischen Weißwein aufmachen. Passt perfekt! [Zum Rezept](#)



Mini-Feigentartes alla Nonno © Catrin Neumayer | CookingCatrin

### Rhabarber-Birnen-Kompott mit Feigen

Falls du dir deine Feigen für später aufbewahren möchtest, dann hat Daniela die passende Idee. Ein superfruchtiges Kompott. Superfruchtig, denn hier kommt gleich ein ganzes Obst-Trio ins Weckglas. Und zwar Birnen, Rhabarber und Feigen. Ingwer und

Kardamom haben sich auch noch mit dazugesellt. [Zum Rezept](#)



Rhabarber-Birnen-Kompott mit Feigen © Daniela Luginsland | ulla trulla backt und bastelt