

Feigen mit gekochtem Most

500 g getrocknete Feigen
1 Tasse Mandeln
oder Walnüsse, gemahlen
1 Esslöffel Zimt
1/4 Tasse Ouzo oder Cognac
1/4 Tasse Petimesi
1/2 Tasse Sesam

Die Feigen pürieren und gut mit den übrigen Zutaten vermischen, so dass eine elastische Masse entsteht. (Nach Bedarf mehr Ouzo oder Cognac hinzufügen).

In kleine Bällchen (Größe einer Apfelsine) aufteilen, dann andrücken und Fladen von einem Durchmesser von 15-20 cm und einer Dicke von 2,5-3 cm formen.

Mit Sesam bestreuen und bei mittlerer Hitze 6 Minuten backen.

In einem Glasgefäß mit Lorbeerblättern aufbewahren.

