Feigen-Birnen-Marmelade

Die Feigen-Birnen-Marmelade ist ein richtiger Alleskönner, verfeinert Süßspeisen, Saucen und passt gut zu Käse. Das Rezept wird zusätzlich mit Birnenschnaps aromatisiert.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 45 min



Zutaten

220 g	Feigen
300 g	Birnen
100 ml	Portwein
50 ml	Zitronensaft
1 Prise	Zitronenschalen
250 g	Gelierzucker (im Verhältnis 3:1)
20 g	Vanillezucker
30 ml	Birnenschnaps
1 Schuss	Alkohol

Zubereitung

1. Zuerst den Zitronensaft, den Wein und die Früchte für die **Feigen-Birnen-Marmelade** in etwa 10 Minuten weich kochen lassen, bei Bedarf pürieren. Anschließend die noch verbleibenden Zutaten hinzufügen und sprudelnd in 4 bis 5 Minuten kochen lassen. Nun je nach Geschmack Rum oder Schnaps hineingeben.

2. Zum Schluss die Marmelade in Gläser füllen. Der Alkohol kann am einfachsten mit einer Pipette über die Marmelade gegeben werden. Den Alkohol anzünden und die Gläser dann sofort gut verschließen.

Tipp

Die Feigen-Birnen-Marmelade eignet sich auch sehr gut als Geschenk.