Feigen-Zimt-Sternanis-Marmelade

Wenn der Duft nach Weihnachten durch das ganze Haus zieht ... wird gerade das Rezept für die die köstliche Feigen-Zimt-Sternanis-Marmelade zubereitet!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 10 min

Ruhezeit: 4,0 h

Gesamtzeit: 4,6 h



Zutaten

1 kg	Feigen
140 ml	Rotwein
500 g	Gelierzucker (im Verhältnis 3:1)
40 ml	Zitronensaft
1 Prise	Zitronenschalen
1 Stk.	Zimtstange
2 Stk.	Sternanis
1 Schuss	Alkohol

Zubereitung

1. Zuerst alle Zutaten (bis auf den Alkohol) für die **Feigen-Zimt-Sternanis-Marmelade** gut vermengen. Die Mischung nun für mehrere Stunden durchziehen lassen.

2. Anschließend das Ganze für ca. 4 bis 5 Minuten kochen. Danach die Gewürze entnehmen und eine Gelierprobe durchführen. Die Gläser heiß ausspülen und die Marmelade hineingeben.

3. Dann etwas Alkohol mit einer Pipette darüber geben, den Alkohol anzünden und die Gläser gut verschließen. Die Menge reicht ca. für 6 á 210 ml Gläser.

Tipp

Die Feigen-Zimt-Sternanis-Marmelade kann je nach Geschmack mit einer aufgeschnittenen

Vanilleschote verfeinert werden.