

Feigenmarmelade

Die Feigenmarmelade nach diesem Rezept schmeckt besonders lecker, wenn sie mit vollreifen frischen Früchten zubereitet wird.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 35 min



Zutaten

1 kg	Feigen
500 g	Gelierzucker (im Verhältnis 2:1)
20 g	Ingwer
20 ml	Zitronensaft
40 ml	Wodka

Zubereitung

1. Für die **Feigenmarmelade** die Feigen waschen, den Stiel entfernen und klein schneiden. In einem Topf Gelierzucker mit Ingwer und Zitronensaft vermischen und zum Kochen bringen. Nach 5 Minuten sprudelndem Kochen den Wodka einrühren. Nach erfolgreicher Gelierprobe die Marmelade in heiß ausgewaschene Gläser füllen.
2. Einige Tropfen Alkohol mit Hilfe einer Pipette darüber trüpfeln und anzünden. Sobald der Alkohol verbrannt ist, die Gläser sofort verschließen.

Tipp

Feigenmarmelade am Ende der Kochzeit mit gehackten Pfefferminzblättern vermischen, die der Marmelade eine frische Geschmacksnote verleihen.