Ribisel-Feigen-Marmelade

Dieses Rezept bringt Abwechslung auf den Frühstückstisch: Die Ribisel-Feigen-Marmelade schmeckt einfach köstlich.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 5 min

Ruhezeit: 5 min

Gesamtzeit: 25 min

Zutaten

1.5 kg	Feigen
800 g	Ribiseln
500 g	Gelierzucker (im Verhältnis 3:1)
100 ml	Grenadine ((gesüßter Fruchtsirup) oder Cassis)

Zubereitung

1. Für die Ribisel-Feigen-Marmelade die Marmeladengläser heiß auswaschen und kopfüber abtropfen lassen. Die Feigen vierteln und mit einem Löffel das Fruchtfleisch aus den Häuten herauslösen.

2. Ribisel waschen, gründlich abtropfen lassen und mit einer Gabel vorsichtig die Beeren von den Rispen streifen. Feigen und Ribisel in einem Topf verrühren, die entsprechende Menge Gelierzucker im Verhältnis 3:1 untermengen.

3. Alles unter ständigem Rühren erhitzen und aufkochen lassen. Mindestens 3 Minuten sprudelnd kochen lassen, dabei immer weiter rühren. Cassis (alternativ: Grenadine) einrühren und 1 weitere Minute köcheln lassen.

4. Die Marmelade in die Gläser füllen und sofort verschließen. Auf den Kopf stellen und so mindestens 5 Minuten stehen lassen. Aufrecht stehend an einem kühlen, dunklen Ort lagern.

Tipp

Die Feigen für die Ribisel-Feigen-Marmelade sollten vollreif sein, was daran zu erkennen ist, dass die Früchte schon etwas weich sind.