

Feigen - Rotwein - Marmelade



Rezept für 5 Portionen
Dauer: ca. 30 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Feigen	200 g
Rotwein	400 ml
Leitungswasser / Stilles Wasser	400 ml
Gelierzucker	500 g
Zitronensaft	2 Esslöffel
Orangenschale	1 Teelöffel
Zimtpulver	1 Messerspitze(n)

Zubereitung:

Von den getrockneten Softfeigen die harten Stiele entfernen, die Feigen grob zerkleinern, dann durch den Fleischwolf drehen oder mit einem Pürierstab zerkleinern. Die zerkleinerten Feigen mit Gelierzucker in einen großen Topf geben, Wasser, Zitronensaft, Zimt und Orangenschale dazugeben und alles unter Rühren zum Kochen bringen, 4 Minuten sprudelnd kochen lassen, heiss in saubere Gläser füllen und sofort verschließen. Die Gläser für 5 Minuten auf den Kopf stellen.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1421-Feigen-Rotwein-Marmelade.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at