Artikel vom 05.10.2023 · Ausgedruckt am 24.11.2026, 05:40 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/feigen-rotwein-zimt-marmelade

Feigen-Rotwein-Zimt-Marmelade



Foto: Nadine Hörster

Zutaten (für circa 8 Gläser à 250 g):
900 g frische Feigen,
400 ml Rotwein,
650 g Gelierzucker 2:1,
1 TL Zimt,
1 P. Zitronensäure.

Zubereitung:
Feigen waschen, klein schneiden und in einem Topf etwa 20 Minuten köcheln lassen, danach pürieren. Rotwein, Zimt, Zitronensäure und Gelierzucker hinzufügen, gut umrühren und 5 bis 6 Minuten köcheln lassen. Gelierprobe machen und in vorbereitete Gläser abfüllen.

Nadine Hörster