

Dattel - Konfitüre

Kategorien: Konserve, Marmelade, Einmachen, Ägypten, Land

Zutaten für: 1 Rezept

500	Gramm	Datteln; entstielt und Entkernt
250	Gramm	Zucker
20	ml	Whisky

Anleitung:

Die Datteln waschen und abreiben, trocknen, entstielen und entkernen. Dann in duenne Scheiben schneiden. 1/2 Glas Wasser mit dem Zucker bei schwacher Hitze in einem Topf rühren, bis der Zucker sich aufgelöst hat, dann bis 100GradC einkochen und die Datteln dazugeben.

Kochen Sie bis zur erfolgreichen Gelierprobe weiter, nehmen Sie den Topf vom Herd, rühren Sie den Whisky hinein und füllen Sie die Konfitüre in Glaeser. Damit koennen Sie zur Abwechslung einmal aegyptisch fruehstuecken; starker Mokka, ein Glas Wasser und Zwieback ~ die Wasserpfeife ersetzen Sie wohl besser durch Ihre Morgenzigarette.