

Eingelegte - Feigen

Kategorien: Eingelegte

Zutaten für: 1 Keine Angabe vorh.

FUER 1 GLAS VON 1 L

2		Vanilleschoten, Herausgekratztes Mark
50	Gramm	Brauner Kandiszucker
2 1/4	Ltr.	Leichter Rotwein (z.B. junger Beaujolais)
350	ml	Cassis-Likoer (Likoer aus schwarzen Johannisbeeren)
10		Gruene Feigen
6	klein.	Zimtstangen

Anleitung:

Vanillemark, Kandiszucker und Rotwein aufkochen, bei mittlerer Hitze Sirupartig auf 1/4 einkochen. Cassis zugeben, noch einmal aufkochen. Inzwischen die Feigen mit warmem Wasser gruendlich waschen, trocken Tupfen, mit einem Zahnstocher rundherum gleichmaessig einstechen. Mit Zimtstangen zusammen in ein 1 Liter Glas locker einschichten. Die Feigen mit dem KOCHENHEISSEN Sirup bedecken, das Glas sofort gut Verschliessen und nach dem Abkuehlen kuehl stellen. Bis zum Servieren ca. 1 Woche durchziehen lassen (danach halten sie noch etwa eine weitere Woche). Beilage (heiss oder eiskalt) zu: Souffles, Strudel, Mousse, Wild- und Gefluegelgerichten.