

Feigen - Einzumachen

Kategorien: Einmachen, Feige

Zutaten für: 1 Rezept

500	Gramm	FrISChe Feigen, nicht zu Reif
375	Gramm	Zucker

Anleitung:

Dieses Rezept stammt aus einem sehr alten Kochbuch, in dem teilweise sehr alte Gewichte erwahnt werden. Sollte jemand diese Rezepte nachkochen wollen, kann ich ihm nur ungefaehre Hilfen anbieten. Aus einer frueher geposte- ten Info konnte ich entnehmen, dass 1 MASS = 1,07-1,2l; 1 LOT = ca. 15-17g; 1 SCHOPPEN = vermutlich 1/2l (bei Wein 0,2l) enthalten. Ganz allgemein meine ich bei der Mehrzahl der Rezepte festgestellt zu haben, dass es auf ein wenig mehr oder weniger meist nicht ankommt.

Um wenigstens einen Teil der "Originalitaet" der Rezepte zu erhalten, behalte ich die Schreibweise des Textes bei. (R. Schnapka)

Nimm frISChe Feigen, die noch nicht ganz reif sind. Sind die Feigen gross, so mache in der Mitte einen Schnitt, sind sie aber klein, so lasse sie wie sie sind. Lege die Feigen in eine porzellanene Schuessel, giesse so viel siedendes Wasser darueber, dass es ueber die Feigen geht; alsdann lass sie eine Weile zugedeckt stehen. Schuette das Wasser davon ab, diesse wieder frisches daran, nimm die Feigen heraus und trockne jede mit einem feinen Tuch ab. Hierauf nimm zu einem Pfund Feigen 3 Viertelpfund Zucker; thue den Zucker in eine messingene Pfanne, giesse ein gutes Glas voll Wasser hinzu, und lass ihn kochen, bis er einen Faden zieht. Lege die Feigen hinein, und lass sie kochen, bis sie weich sind, doch nicht so sehr, dass sie zerfallen. Nimm sie dann mit einem silbernen Loeffel heraus, und lass den Zucker noch ein wenig einkochen. Wenn er abgekuehlt ist, so giesse ihn ueber die Feigen. Wird der Saft in einigen Tagen wieder duenn, so kocht man ihn mit einem Stueck Zucker wieder dick. Wenn er kalt ist, thut man ihn wieder zu den Feigen, und bindet das Glas zu.

" Ich wuensche Ihnen stets gutes gelingen "

Ihr Konrad Heizmann
www.Heizmanns-Rezepte.de