

Feigen - Marmelade

Kategorien: Konserve, Marmelade, Feige

Zutaten für: 1 Rezept

500	Gramm	Feigen
250	Gramm	Zucker
20	ml	Weisser Rum
		Wasser

Anleitung:

Die Feigen schaelen und entstielen. Zusammen mit 1 Glas Wasser und dem Zucker in eine Schuessel geben, umruehren und zugedeckt ueber nacht stehen lassen.

Am naechsten Tag den Inhalt der Schuessel bei schwacher Hitze im Marmeladentopf erwaermen, bis der Zucker sich geloest hat. Aufkochen und solange leicht weiterkoecheln, bis die Marmelade fertig ist. Gelierprobe!

Die Feigenmarmelade zusammen mit dem Rum in Glaeser fuellen.

Ein leichtes Abendessen nach einem heissen Augusttag koennte frisches Weissbrot mit Feigenmarmelade sein, dazu ein paar Scheiben Wassermelone und Parmaschinken.