

Feigen in Weisswein

Kategorien: Früchte, Einmachen, Feige

Zutaten für: 1 Glas

500	Gramm	Frische Feigen
500	ml	Weisswein trocken
		Zitronenschale unbehandelt
5	Essl.	Streusuesse
		Einmachhilfe

Anleitung:

Die Feigen verlesen und den Stiel kappen. Weisswein mit Zitronenschale und 3/5 der Streusuesse erhitzen. Feigen einlegen. Einmal kurz aufkochen, Früchte im Sud 3 Minuten ziehen lassen, noch einmal aufkochen und die restliche Streusuesse dazugeben.

Einmachhilfe nach Gebrauchsanweisung zufügen, Sud und Früchte heiss in das vorbereitete Glas füllen. Glas sofort! verschliessen.

Pro 100 g ca. 70 kcal/293 kJ.