

Feigenmarmelade mit Nüssen

500 g	Feigen, frisch
2 EL	Zitronensaft
150 g	Gelierzucker
2 Handvoll	Walnüsse, gehackt (oder Mandeln)
1 Glas	Rotwein

Die Feige in grobe Stücke schneiden.
Mit Zitronensaft, Walnüssen und Gelierzucker unter Rühren aufkochen.
1 Minute sprudelnd kochen lassen.
Den Rotwein unterrühren.
Sofort in 2 Gläser (a 250 ml) füllen und verschließen.



Feigenmarmelade mit Zimt (sehr gut!)

750 g	Feigen, frisch
125 ml	Rotwein
1 Stange	Zimt
1	Sternanis
250 g	Gelierzucker 3:1
1 El	Zitronensaft



Die Feigen waschen, abtrocknen und in kleine Stücke schneiden.
Rotwein, Zimtstange, Sternanis (Gewürze im Mulsäckchen) und Zucker zufügen.
Zugedeckt und kühl 4-6 Stunden oder über Nacht durchziehen lassen.
Alles in einen großen Topf geben, Gelierzucker und abgeriebene Zitronenschale untermischen.
4-6 Minuten sprudelnd kochen lassen, Zitronensaft einrühren.
Die Gewürze herausfischen, noch heiß abfüllen.
Je nach Glasgröße erhält man vier größere oder 6 kleinere Gläser Feigenmarmelade.

Feigenmarmelade mit Rotwein

1,2 kg	Feigen, frische (gesäubert 1 kg netto)
350 ml	Rotwein
500 g	Gelierzucker, 2 zu 1
1	Zitrone, den Saft davon

Die Feigen vom Stiel und dem harten Blütenansatz befreien und sehr klein schneiden.
Zusammen mit Rotwein und Zitronensaft in einen Topf geben und erhitzen.
Ca. 15 Min. kochen und wieder erkalten lassen, am besten über Nacht.
Sollten die Feigenstücke am nächsten Morgen noch sehr fest sein, das Ganze mit dem Mixstab noch etwas zerkleinern.
Nun nach Anweisung vom Gelierzuckerpaket weiter arbeiten.
Bitte eine Gelierprobe machen und evtl. etwas länger kochen lassen.
Heiß in Twist-Off-Gläser abfüllen und sofort verschließen.

