



einfache Feigenmarmelade

Zutaten für die Feigenmarmelade:

500 g Feigen

250 g Gelierzucker 2:1

1/3 TL Zimt

Mark einer ½ Vanilleschote

Die Feigen werden gewaschen, entstielt und in kleine Stücke geschnitten. Gemeinsam mit 2 EL Wasser, dem Gelierzucker und den Gewürzen in einen großen Topf geben. Langsam erhitzen und die Feigen sprudelnd weich kochen lassen. Das dauert etwa 7-10 Minuten. Zur Sicherheit eine Gelierprobe machen.

Wer mag, kann die Feigen mit dem Pürierstab noch weiter zerkleinern. Die heiße Feigenmarmelade in saubere Gläser füllen und verschließen.

