

Feigenmarmelade



Zutaten:

2 kg frische Feigen

2 kg Gelierzucker 1:1

100 g Blütenhonig

1 großzügige Prise Zimt

1 Prise Nelkenpulver

1 Prise Salz

etwas Zitronensaft

Zubereitung:

Die Feigen waschen, klein schneiden und mit etwas Wasser ca. eine Viertel bis halbe Stunde leicht köcheln lassen. Anschließend mit einem Stabmixer zerkleinern oder in einem Standmixer fein pürieren, und wieder in den Kochtopf füllen. Die restlichen Zutaten hinzufügen, gut vermengen und gemäß Packungsanleitung des Gelierzuckers zubereiten. Gelierprobe machen und in saubere und abgekochte Einmachgläser abfüllen. Auskühlen lassen - fertig!

Quelle: <http://www.traunmuellner.at/rezepte/>