

Feigenmarmelade mit Sherry

Zutaten:

300 g Feigen
150 g Gelierzucker (2:1)
3 EL Sherry (süß oder halbtrocken)
1 EL Zitronensaft

Zubereitung:

Feigen in kleine Stücke schneiden, mit dem Gelierzucker mischen und über Nacht ziehen lassen. Dann mit dem Mixstab so fein wie gewünscht zerkleinern.

Anschließend in einen Topf geben und mit Sherry und Zitronensaft aufkochen.

Anschließend in heiß ausgewaschene und sterilisierte Gläser füllen, auf den Kopf stellen und abkühlen lassen.

Die Marmelade ist so mindestens ein Jahr haltbar - sofern man sie nicht vorher aufgegessen hat! ;o)

Alternativ kann man auch Cognac oder Grappa nehmen.