

Confiture

Orientalische Feigensenf Marmelade



Zutaten

800 g	Frische Feigen
350 g	Gelierzucker 2/1
4 EL	scharfen Senf
1 TL	Kurkuma
10 St	Kardamomkapseln
15 g	Ingwer
½ TL	Lavendelblüten
1 St	Peperoni rot ca. 10 mm
1 TL	Chilipulver
1 TL	Brauner Zucker

Zubereitung:

Feigen waschen, trocken tupfen, Stiele und Ansatz entfernen, anschließend vierteln. Kardamomkapseln, Lavendelblüten und braunen Zucker fein mahlen. Sämtliche Zutaten, außer den Gelierzucker in einen Topf geben, erhitzen und 10 Minuten köcheln lassen. Mit Hilfe eines Pürierstabes eine sämige Konsistenz herstellen und noch einige Minuten weiter köcheln lassen. Die heiße Masse durch ein feinmaschiges Sieb streichen und abermals leicht zum Kochen bringen. Nun wird unter ständigem Rühren der Gelierzucker untergemischt und dabei soll die Masse unter geringer Hitze weiterkochen. Gläser sterilisieren und abfüllen.

Guten Appetit!

Weitere Anregungen und Informationen rund ums Kochen & Backen finden Sie auf meinem Blog unter <http://www.alois-steiner.de>