waskochen.ch

Rezepttitel

Zutaten

sehr reife Feigen
[sie dürfen auch schon leicht angesäuselt sein]
1 Vanilleschote
1 Bio-Zitrone
Gelierzucker

Zubereitung

1. Die dunkle Haut der Feigen mit dem Messer abziehen.

2. Die geschälten Früchte in Stücke schneiden und in eine Schüssel geben.

3. Von einer gewaschenen Bio-Zitrone einen ca. 1cm breiten Streifen mit dem Sparschäler abziehen (nur das gelbe von der Schale) und zu den Feigenstücken geben.

4. Den Saft der Zitrone ebenfalls zu den Früchten geben.

5. Den aufgeschlitzten und ausgekratzten Vanillestengel und das Mark ebenfalls dazu geben.

6. Alles zugedeckt im Kühlschrank 24 Stunden ziehen lassen.

7. Zitronenschale und Vanillestengel entfernen, Fruchtmasse wägen und mit genau gleich viel Gelierzucker aufkochen.

8. Masse ca. 5 Minuten strudelnd kochen lassen und anschliessend in saubere, heiss ausgespülte Gläser füllen.

9. Den Trick meiner Oma anwenden: Vor dem Verschliessen der Gläser einen Tropfen Schnaps auf den Deckel geben. Dann die Gläser für einige Minuten auf den Kopf stellen und anschliessend an einem kühlen, dunklen Ort lagern.

Aus dem waskochen.ch-Blog Letizias Gaumenfreuden von Letizia Lorenzetti — © 2010 waskochen.ch