Feigenmarmelade
Murabba Tin

Herkunft: Jordanien
Kategorie: Zutaten, Süßspeisen

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Zutaten für 1 Kilogramm
500 g Kaktusfeigen
400 g Zucker
500 g Feige(n) blau
1 TL Zitronenschale gerieben

Zubereitung
Die Kaktusfeigen wegen der Stacheln sehr vorsichtig schälen. Das Fruchtfleisch in kleine Stücke schneiden und in einen Topf geben. Den Zucker darunter rühren und das Ganze zum Kochen bringen.
Etwa 5 Minuten kochen lassen, dann durch ein Sieb passieren, damit die harten Kerne zurückbleiben. Den Fruchtsirup zurück in den Topf geben.
Die blauen Feigen waschen, entstielen, aber nicht schälen. In kleine Stücke schneiden und unter den Sirup rühren. Zitronenschale hinzufügen und alles zum Kochen bringen. 3 Minuten sprudelnd kochen lassen, dann heiß in saubere Gläser füllen und sofort verschließen.

© 2024 coquina.de