



Feigen - Senf - Marmelade

★★★★★

Marmelade & Konfitüre

Vorbereitungszeit: 10 Min. **Kochzeit:** 10 Min. **Gesamtzeit:** 20 Min.

Schwierigkeitsgrad: Leicht **Portionen:** 1 portion(en) **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

200 g Feige(n), getrocknete

200 ml Apfelsaft

130 g Gelierzucker 3:1

100 ml Senf, mittelscharfer

ZUBEREITUNG

Die Feigen klein schneiden, und mit dem Apfelsaft ca. 10 Minuten zugedeckt kochen. Mit dem Mixstab pürieren und abkühlen lassen. Gelierzucker und Senf zugeben, kurz aufkochen lassen, noch heiß in kleine Twist-Off-Gläser füllen, und für einige Minuten die Gläser auf den Kopf stellen.