



## WINTERLICHE FEIGEN-MARMELADE

von Sarah Ahrens



### ZUTATEN

- 1 kg Feigen
- 1 kg Gelierzucker 1:1
- 2 Kaffeelöffel Winterkuss\*

### ZUBEREITUNG

Den Stiel der Feigen entfernen und die Früchte vierteln.  
Alles pürieren und zusammen mit dem Zucker in einen Kochtopf geben.  
Das Ganze dann 3- 4 Minuten sprudelnd kochen lassen.

Anschließend heiß in saubere, am besten ausgekochte Gläser einfüllen.  
Gläser schließen und abkühlen lassen.

Tipp: Besonders lecker mit Butter auf frischem und noch warmem selbstgebackenem Brot.

\*Edelschmaus Originalprodukt