

## Rezept

# Confiture de figues aux noix - Feigenkonfitüre mit Walnüssen

Ein Rezept von Confiture de figues aux noix - Feigenkonfitüre mit Walnüssen, am 28.06.2026

## Zutaten

<b>1 kg</b> vollreife Feigen (nach Möglichkeit blauviolette)	<b>1</b> Bio-Zitrone
<b>1</b> Bio-Orange	<b>3 EL</b> Aceto balsamico
<b>500 g</b> Rohrzucker	<b>1 Päckchen</b> Gelierhilfe 2 : 1
<b>100 g</b> Walnusskerne	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 4 GLÄSER (À CA. 250 ML) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min  
**Pro Portion** Ca. 850 kcal

## Zubereitung

1. Die Feigen waschen und in dünne Spalten schneiden. Die Zitrone und die Orange heiß waschen, trocken tupfen, die Schale fein abreiben und den Saft auspressen.

---

2. In einem weiten Topf die Feigen mit Zitronensaft und -schale, Orangensaft und -schale, Balsamico, Rohrzucker und Gelierhilfe mischen und mindestens 2 Std. Saft ziehen lassen. Die Walnusskerne grob hacken und unterrühren.

---

3. Alles aufkochen und bei großer Hitze und unter Rühren nach Packungsanweisung sprudelnd kochen. Währenddessen saubere Gläser mit Schraubverschluss heiß ausspülen und umgedreht abtropfen lassen. Dann die Konfitüre bis zum Rand einfüllen. Die Gläser fest verschließen, umdrehen und 20 Min. auf dem Deckel stehen lassen. Die Feigenkonfitüre mit Walnüssen ist mindestens 6 Monate haltbar.