

## Rezept

# Dreierlei Feigenkonfitüren

Ein Rezept von Dreierlei Feigenkonfitüren, am 28.06.2026

## Zutaten

- |                               |                     |
|-------------------------------|---------------------|
| <b>1 kg</b> violette Feigen   | <b>1</b> Zimtstange |
| <b>500 g</b> Gelierzucker 1:2 | <b>50 ml</b> Grappa |
| <b>1</b> kleine rote Peperoni |                     |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 6 Twist-off-Gläser (je ca. ¼ l Inhalt) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 430 kcal

## Zubereitung

1. Feigen waschen, vierteln und mit der Zimtstange in einen Topf geben. Den Gelierzucker darüberstreuen und unter die Feigen mischen, ca. 1 Std. durchziehen lassen. Gläser gründlich heiß auswaschen, gut abtropfen lassen.
2. Dann den Topf auf den Herd stellen und die Feigen unter ständigem Rühren ca. 5 Min. bei mittlerer Hitze kochen lassen. Gelierprobe machen: ein bisschen Konfitüre auf ein Tellerchen geben. Wird sie gleich fest, ist die Konfitüre abfüllbereit, sonst noch kurz weiterkochen lassen.
3. Jetzt nach Belieben eine der drei Varianten zubereiten: Entweder die Konfitüre pur – also so, wie sie ist – in die Gläser füllen. Oder den Grappa unter die Feigenkonfitüre rühren, noch mal aufkochen lassen und dann in die Gläser füllen. Oder Peperoni waschen, entstielen, sehr fein hacken und unter die Konfitüre rühren, in Gläser füllen. Zimtstange vorher entfernen.
4. Die Gläser gut verschließen und nach Wunsch noch kurz auf den Kopf stellen, dann wieder umdrehen. Konfitüre an einem dunklen kühlen Ort aufbewahren. Haltbarkeit: mindestens 1 Jahr.