Rezept

# Eingelegte Feigen in Marsala

Ein Rezept von Eingelegte Feigen in Marsala, am 06.06.2025

## Zutaten

| | |
|---|---|
| **1 1/2 kg** | kleine, reife, nicht zu weiche Feigen |
| **1 Stück** | Ingwer |
| **750 ml** | trockener oder halbtrockener Marsala Marsala |
| **4** | Gewürznelken |
| **2** | Bio-Orangen |
| **250 g** | Zucker |
| | Saft von 2 Zitronen |
| **8** | Kardamomkapseln |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 5 breite, niedrige Gläser (à 470 ml) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Haltbarkeit** Haltbarkeit: ungeöffnet ca. 1 Jahr

## Zubereitung

1. Feigen waschen und abtrocknen. Die Stiele abschneiden und die Früchte an dieser Stelle kreuzweise ca. 1 ½ cm tief einschneiden. Orangen heiß waschen und in dünne Scheiben schneiden. Abwechselnd mit den Feigen - diese mit den Einschnitten nach oben - in die Gläser schichten.

2. Ingwer schälen und klein schneiden. Zucker in einem Topf haselnussbraun karamellisieren lassen, mit 200 ml Wasser ablöschen. Marsala, Zitronensaft und Gewürze dazugeben und alles ca. 5 Min. offen kochen. Den Backofen auf knapp 100° vorheizen, 2 l Wasser aufkochen.

3. Den kochend heißen Sud bis 2 cm unter den Rand in die Gläser gießen, die Gewürze gleichmäßig verteilen. Die Gläser verschließen und auf das tiefe Blech des Backofens stellen. Halb in den Ofen schieben (unten), das kochend heiße Wasser angießen. Das Blech ganz einschieben, Tür schließen. Die Feigen ca. 1 Std. einkochen. Herausnehmen, abkühlen lassen, kühl und dunkel aufbewahren.