

Rezept

Feigen-Orangen-Konfitüre

Ein Rezept von Feigen-Orangen-Konfitüre, am 09.06.2026

Zutaten

- 900 g** aromatische, makellose grüne Feigen
400 ml frisch gepresster Orangensaft
- 1,5 kg Gelierzucker 1:1

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4-5 GLÄSER À 210 ML INHALT | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min

Zubereitung

1. Die Feigen waschen, trocken tupfen, die Stielansätze knapp abschneiden und die Früchte in kleine Stücke schneiden. Feigenstücke und Gelierzucker in einem großen Topf geben und verrühren. Zugedeckt über Nacht Saft ziehen lassen.

2. Den Orangensaft unter den Konfitürenansatz rühren, alles aufkochen und sprudelnd 4-5 Min. kochen.

3. Die fertige Konfitüre abschäumen und in die vorbereiteten Gläser füllen. Mit den Deckeln verschließen und zuerst 5 Min. auf den Deckeln stehend, dann richtig herum abkühlen lassen.