

Rezept

Feigenkonfitüre mit Mandeln

Ein Rezept von Feigenkonfitüre mit Mandeln, am 09.06.2026

Zutaten

1 kg frische Feigen

2 EL Akazienhonig

50 g Mandelstifte

1 Bio-Zitrone

200 g brauner Zucker

1 EL Amaretto (Mandellikör, nach Belieben)

Rezeptinfos

Schwierigkeitsgrad leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 460 kcal

Zubereitung

1. Die Feigen vorsichtig mit Küchenpapier abtupfen, halbieren und klein würfeln. Die Zitrone heiß waschen, trockentupfen und die Schale abreiben, den Saft auspressen.

2. Zitronensaft und -schale mit den Feigen, Akazienhonig und Zucker in einem Topf gut vermischen. Die Mandelstifte in einer Pfanne ohne Fett leicht anrösten.

3. Die Feigenmischung unter Rühren aufkochen und bei mittlerer Hitze unter Rühren ca. 25 Min. köcheln lassen. Die Gelierprobe nicht vergessen. Die Mandelstifte und nach Belieben Amaretto unterrühren. Die Konfitüre in heiß ausgespülte Gläser füllen und verschließen.