Rezept

Portweinfeigen

Ein Rezept von Portweinfeigen, am 13.06.2025

Zutaten

- **1** Bio-Zitrone
- **3** Nelken
- **1** Zimtstange
- **8** frische Feigen
- **1/2 l** roter Portwein
- **1 TL** Pimentkörner
- **150 g** Zucker
- **1** großes verschließbares Glas (ca. ¼ l)

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 8 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 135 kcal

Zubereitung

1. Die Zutaten abwiegen und bereitstellen.

2. Die Zitrone heiß waschen und abtrocknen, die Schale hauchdünn abschälen und den Saft auspressen. Beides mit Portwein, Gewürzen und Zucker in einem Topf aufkochen, dann den Sirup 5 Min. bei geringer Hitze köcheln lassen.

3. Inzwischen Feigen vorsichtig waschen und dicht an dicht in das gründlich gesäuberte Glas schichten. Vorsichtig rütteln, damit die Früchte auch möglichst eng zusammenliegen.

4. Heißen Sirup über die Feigen gießen und damit vollständig bedecken. Das Glas gut verschließen und die Feigen mind. 2 Tage im Kühlschrank durchziehen lassen. Dann die Feigen mit etwas Feigensirup servieren. Dazu passen erfrischende Eissorten wie Zitronensorbet aber auch Schokoladen- oder Walnusseis.