

Rezept

## Senfrüchte Marmelade

Ein Rezept von Senfrüchte Marmelade, am 10.06.2026

### Zutaten

<b>2</b> getrocknete Feigen	<b>50 ml</b> Vin santo
<b>1 kg</b> Birnen und Äpfel gemischt (Quitten schmecken auch gut, machen aber beim Vorbereiten mehr Arbeit)	<b>300 g</b> Zucker
	<b>4 EL</b> englisches Senfpulver
	<b>1 EL</b> Zitronensaft
<b>1 Prise</b> Salz	

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Gläser von je 1/4 l Inhalt: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 440 kcal

### Zubereitung

1. Die Feigen in möglichst kleine Würfel schneiden, mit dem Vin santo vermischen. Kurz stehen lassen.

---

2. Die Birnen und Äpfel vierteln und schälen. Aus allen Vierteln die Kerngehäuse herausschneiden, Früchte in kleine Würfel teilen.

---

3. Die Feigen mitsamt dem Vin santo und den frischen Früchten mit Zucker in einen Topf füllen und gut verrühren. 1-2 Stunden stehen lassen, bis sich der Zucker gelöst hat und im Topf Saft zu sehen ist.

---

4. Dann die Früchte aufkochen, Senfpulver mit Zitronensaft und Salz untermischen. Hitze klein schalten, Deckel locker auflegen und die Früchte ungefähr 1 Stunde ganz leicht köcheln lassen. Immer mal den Deckel abheben und die Früchte durchrühren.

---

5. Die Früchte im Topf mit dem Kartoffelstampfer zerdrücken. Sie müssen nicht ganz fein werden, es soll einfach eine verbundene Masse werden. Noch 10-15 Minuten weiterköcheln lassen. Die Senfrüchte in heiß ausgespülte und abgetropfte Schraubgläser füllen und gleich verschließen. Haltbar sind sie mindestens 1/2 Jahr.