

## **Feigen-Orangenmarmelade mit frischem Ingwer, hausgemacht**



- **Portionen:** 15
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '15', 'yield' : '' });
```

Köstlich und hausgemacht, einfach und vielseitig

### **Zutaten**

- 500 g frische Feigen, geviertelt
- 200 g Orangenspalten
- 300g Gelierzucker
- 100 g Honig
- 125 ml trockener Weißwein
- Abrieb ½ Zitrone

- 20 g frisch geriebener Ingwer

## **Zubereitungsart**

### **Schritt1**

Vorgehensweise in folgenden Schritten.

### **Schritt2**

Die Feigen waschen, abtrocknen, Stielansätze abschneiden und halbieren, die Orangen filieren.

### **Schritt3**

Die geviertelten Feigen samt Schale mit dem Wein und dem Zucker, zugedeckt in einen Topf wenigsten 4 - 6 Stunden oder besser über Nacht kühl durchziehen lassen.

### **Schritt4**

Danach die Orangenspalten mit dem Saft zufügen, unter häufigem Rühren aufkochen, sprudelnd ca. 5 min. weiter kochen lassen und abschäumen.

### **Schritt5**

(Vorsichtshalber etwas heraus nehmen, in den Kühlschrank stellen, erkalten lassen, eine Gelierprobe machen)

### **Schritt6**

Danach zurückziehen, den Zitronensaft, geriebenen Ingwer und den Honig unterrühren und in Schraubgläsern (Twist - off - Gläser) abfüllen. und 5 min. umgedreht auf den Deckel stellen.

**Rezeptart:** Marmelade **Tags:** hausgemacht, köstlich

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/feigen-orangenmarmelade-mit-frischem-ingwer-hausgemacht/>