

WÜRZIGE FEIGENMARMELADE



Würzige Feigenmarmelade

Garam masala, eine indische Gewürzmischung, verleiht der Feigenmarmelade eine köstliche Note. Servieren Sie sie mit cremigem Käse wie z.B. einem Stück Brie oder einem Stück Ziegenkäse.

ZUTATEN:

225 g getrocknete Feigen
120 ml Pinot Noir-Wein
40 g Zucker
2 EL frisch gepresster Zitronensaft
½ TL Zitronenschale
1 TL Garam-Masala
eine Prise Meersalz
¼ Teelöffel Cayennepfeffer

So gelingt es:

1. Die getrockneten Feigen und den Pinot Noir in einen Topf geben und abgedeckt auf mittlerer Hitze 10 – 12 Minuten köcheln lassen.
2. Die restlichen Zutaten in den Topf geben.
3. Den Topfschutz am Mixerarm des KitchenAid Go Cordless Stabmixers anbringen und die Feigen zerkleinern.
4. Solange mixen bis eine vollständig glatte Masse entstanden ist.
5. Die Marmelade kann bis zu einer Woche in einem luftdichten Behälter im Kühlschrank aufbewahrt werden.