

Feigenmarmelade mit herzhaftem Käse

Zutaten | 4 Schraubgläser

1 kg	Feigen
1	Bio-Zitrone
500 g	Gelierzucker
4	Schraubgläser
	Käse nach Wahl

Zubereitungszeit: 40 Min.

Zubereitung:

- Feigen waschen, die Stielansätze entfernen und in kleine Stücke schneiden.
- Zitrone waschen, Schale abreiben und Saft auspressen.
- 4 Schraubgläser inkl. Deckel heiß auswaschen und bereitstellen.
- Alles in einen weiten Topf geben und vorsichtig zum Kochen bringen.
- Gelierzucker zufügen und unter ständigem Rühren mindestens 3 Minuten kochen lassen. Nach Wunsch pürieren.
- Die Marmelade sofort in die Gläser füllen, verschließen und für ca. 5 Minuten auf den Deckel Stellen.
- Die Marmelade zu Käse nach Wahl servieren.

Tipp:

Für die besondere Note, die Marmelade zum Beispiel mit Zimt, Nelken und Kardamom würzen oder mit Ingwer, Orange oder Rotwein einkochen.

Nährwertangaben können je nach Größe und Gewicht der Lebensmittel variieren. Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 100 g:

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
173 kcal	347 mg	43.3 g	858 mg	35 mg