Feigenmarmelade
Murabba Tin

Feigenmarmelade (Murabba Tin) aus Jordanien hat einen einzigartigen Geschmack, der süß und fruchtig ist, mit einer leichten Würze. Die Feigen verleihen der Marmelade eine natürliche Süße und eine samtige Textur, während die Zugabe von Zitronenschale oder anderen Gewürzen wie Zimt oder Nelken eine zusätzliche aromatische Note hinzufügt.
Diese Marmelade ist vielseitig einsetzbar und passt hervorragend zu Brot, Käse oder als Füllung für Gebäck. Der Geschmack ist intensiv und reichhaltig, was sie zu einem besonderen Genuss macht.

Herkunft: Jordanien
Kategorie: Zutaten, Süßspeisen

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Zutaten für 1 Kilogramm

500 g Kaktusfeigen
400 g Zucker
500 g Feige(n) blau
1 TL Zitronenschale gerieben

Zubereitung

Die Kaktusfeigen wegen der Stacheln sehr vorsichtig schälen. Das Fruchtfleisch in kleine Stücke schneiden und in einen Topf geben. Den Zucker darunter rühren und das Ganze zum Kochen bringen.
Etwa 5 Minuten kochen lassen, dann durch ein Sieb passieren, damit die harten Kerne zurückbleiben. Den Fruchtsirup zurück in den Topf geben.
Die blauen Feigen waschen, entstielen, aber nicht schälen. In kleine Stücke schneiden und unter den Sirup rühren. Zitronenschale hinzufügen und alles zum Kochen bringen. 3 Minuten sprudelnd kochen lassen, dann heiß in saubere Gläser füllen und sofort verschließen.

© 2026 coquina.de