

## Feigen in Portwein

### Zutaten für 6-8 Personen (ca. 20 Stück)

500	g	Feigen, getrocknet	Stielansatz entfernen, 30 Min. in Wasser aufquellen lassen.
2.5	dl	Wasser	
250	g	Zucker	
1		Zimtstange	
2		Gewürznelken	
1		Kardamomkapsel (optional)	
1		Sternanis (optional)	
1		Vanilleschote	Aufschneiden, Mark auskratzen.
½		Zitrone	Abgelöste Schale.
			Allen Zutaten incl. ausgekratzter Vanilleschote, aber ohne die Feigen, zu einem Sirup aufkochen. Abgetropfte Feigen begeben nochmals aufkochen und 15 Minuten ziehen lassen. Etwas abkühlen lassen.
1	dl	Portwein	Begeben, über Nacht ziehen lassen.
			Feigen aus dem Sirup entfernen, Sirup sieben.
1.5	dl	Portwein	Über Feigen geben, Sirup dazu giessen, vorzugsweise einige Tage in verschlossenem Glas ziehen lassen.

### Servieren

Im Kühlschrank einige Wochen haltbar.

Mit einer Kugel Vanilleglace und etwas gesüßtem Schlagrahm servieren. Bei Bedarf Feigen vorher etwas erwärmen.

