

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.

