

## *Gewürzfeigen in Sirup*

*Die Römer haben die Feige Bacchus gewidmet, die Griechen Dionysos: ein Symbol für Lebensfreude!*

### *La Mise en Place:*

**20 feste Feigen, 8 ausgehülste Kardamomkapseln, 4 Sternanise, 2 Lorbeerblätter, 1,5 dl Weissweinessig, Zesten und Saft von ¼ Zitrone, 400 g Zucker**

### *Die Vorbereitung:*

Die Feigen einige Male mit einer Nadel einstechen.

### *Die Zubereitung am Herd:*

Kardamom mit Sternanis, Lorbeerblättern, Weissweinessig, Zitronenzesten, Zucker und 8 dl Wasser aufkochen. Während zehn Minuten einköcheln. Die Feigen in den Sirup legen. Nun nicht mehr kochen! Im Sirup zugedeckt 15 Minuten ziehen lassen.

Aufkochen und sofort in saubere Gläser füllen. Mit kochend heissem Sirup auffüllen und sofort verschliessen.

### *Die Vollendung:*

Feigen einige Tage durchziehen lassen, bevor sie serviert werden.

### *Produkteinfo:*

Die Feigen können an einem dunklen, kühlen Ort 4 Monate aufbewahrt werden.

