



Feigen-Chutney

Zutaten:

APFEL (ROYAL GALA)	1	ROSINEN	75 G
GETROCKNETE FEIGEN	500 G	HIMBEERESSIG	80 ML
MUSKATELLER	150 ML	BRAUNER VERGEOISE-ZUCKER	100 G
ZUCKER	65 G		

	Zutaten	Menge	Beschreibung	Heizkraft	Drehzahl	Dauer	Deckel- öffnung	Anmerkungen
1	Feigen Apfel Rosinen Zucker Vergeoise-Zucker	500 g 1 75 g 65 g 100 g	In die Schüssel geben	140°C	Intervall IOIO	10 Min.	Offen	Den Apfel zuvor schälen und vierteln.
2	Essig Muskateller	80 ml 150 ml	In die Schüssel gießen	140°C	Intervall IOIO	10 Min.	Offen	Falls erforderlich, ein paar Mal die Turbo-Taste (4500 U/min) drücken Abschmecken



TIPP VOM KÜCHENCHEF

Brauner Vergeoise-Zucker hat einen stärkeren Karamell-Geschmack als herkömmlicher Rohrzucker.
Sie können die Feigen durch andere Trockenfrüchte ersetzen: Datteln, Aprikosen, Pflaumen usw.