

## Feigen trocknen

Die gesunden und köstlichen Feigen werden im Backofen getrocknet und so länger haltbar gemacht. Das Rezept nimmt viel Zeit in Anspruch.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 5 min

**Ruhezeit:** 36,0 h

**Gesamtzeit:** 36,1 h



## Zutaten

20 Stk. [Feigen](#) (frische)

## Zubereitung

1. Um **Feigen** zu **trocken** die Feigen waschen und mit einem Küchentuch abtrocknen. Die Feigen auf einen Ofenrost verteilen und bei 55-60 °C Heißluft schonend trocken. Dabei einen Spalt der Backofentür offen lassen. Zirka alle 2-3 Stunden wenden. Nach insgesamt 36 Stunden sollten die Feigen gut getrocknet sein.

## Tipp

Wichtig, die Temperatur sollte 60 °C nicht überschreiten, damit die Feigen getrocknet und nicht gebacken werden! Wenn man die Feigen halbiert oder viertelt, reduziert sich die Trockenzeit.