

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.