Rezept

Kumquats in Sirup

Ein Rezept von Kumquats in Sirup, am 28.04.2024

Zutaten

600 g	Kumquats
1	Zimtstange
200 ml	frisch gepresster Orangensaft
50 g	Glukosesirup
12	schwarze Pfefferkörner
1	Sternanis
250 g	Zucker
2 EL	Zitronensaft
4	Gewürznelken
100 ml	Grand Marnier

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 GLÄSER À 250 ML INHALT | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Die Kumquats in kochendem Wasser 3 Min. blanchieren, in Eiswasser abschrecken. Die Früchte trocken tupfen und mit einer sorgfältig gereinigten dünnen Nähnadel rundum mehrmals einstechen. Den Sternanis und die Zimtstange in je 4 Stücke brechen.

2. Den Zucker mit 100 ml Wasser aufkochen und offen bei starker Hitze ca. 5 Min. einkochen lassen. Den Orangensaft durch ein feines Sieb dazugießen, nochmals aufkochen und in 5-7 Min. zu einem dicklichen Sirup einkochen lassen. Dabei ständig umrühren, damit nichts überschäumt.

3. Den Sirup vom Herd nehmen, den Zitronensaft durch ein Sieb dazugießen, den Glukosesirup und die Gewürze zugeben und unterrühren, alles auf Körpertemperatur abkühlen lassen.

4. Die Kumquats in die sorgfältig gereinigten Gläser füllen. Den Likör unter den abgekühlten Sirup rühren und alles auf die Früchte gießen, die Gewürze dabei gleichmäßig verteilen. Die Gläser gut verschließen und die Kumquats an einem kühlen, dunklen Orte mindestens 1 Monat durchziehen lassen. Nach Anbruch im Kühlschrank aufbewahren.