

## Rezept

# Eingelegte Orangen in Rum-Nelken-Sirup

Ein Rezept von Eingelegte Orangen in Rum-Nelken-Sirup, am 20.04.2024

## Zutaten

<b>10</b> vollreife, aromatische Orangen	<b>300 g</b> Zucker
<b>1 TL</b> Gewürznelken	<b>80 ml</b> brauner Rum

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 5 Gläser (à 300 ml) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min  
**Haltbarkeit** Haltbarkeit: ungeöffnet ca. 1 Jahr

## Zubereitung

1. Die Orangen wie Äpfel mit einem scharfen Messer rundherum schälen, auch die dünne weiße Haut mit abschneiden. Den austretenden Saft dabei auffangen. Die Orangen quer in dünne Scheiben schneiden und bis 3 cm unter den Rand in die Gläser füllen.
2. Den Orangensaft mit dem Zucker, 600 ml Wasser und den Gewürznelken aufkochen. Den Sud bei mittlerer Hitze offen ca. 10 Min. köcheln lassen. Den Backofen auf knapp 100° vorheizen, 2 l Wasser aufkochen.
3. Den Sud vom Herd nehmen, den Rum unterrühren und die Mischung bis 2 cm unter den Rand in die Gläser füllen, sodass die Orangenscheiben vollständig bedeckt sind. Die Gewürznelken gleichmäßig auf die Gläser verteilen.
4. Die Gläser sofort verschließen und auf das hohe Blech des Backofens stellen. Das Blech halb in den Ofen schieben (unten), das kochend heiße Wasser angießen. Das Blech ganz in den Ofen schieben und die Tür schließen. Die Orangen ca. 45 Min. einkochen. Herausnehmen und abkühlen lassen. Kühl und dunkel aufbewahren. Die Früchte schmecken köstlich pur, aber auch zu Schokoladeneis oder zu Bayerischer Creme.