

Rezept

# Kumquats mit Whisky

Ein Rezept von Kumquats mit Whisky, am 25.04.2024

## Zutaten

**500 g** Kumquats

**150 g** brauner Zucker

6-8 Kardamomkapseln

**10 cl** Whisky oder Rum

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für ca. 1/2 l | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

## Zubereitung

1. Kumquats waschen, halbieren und entkernen (am besten mit einer Pinzette). 150 ml Wasser zum Kochen bringen. Kardamom leicht quetschen und mit den Kumquats in den Topf geben. 10-12 Min. bei schwacher Hitze kochen, bis die Kumquatschalen weich sind. Den Zucker zugeben, bei schwacher Hitze kochen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat.
2. Den Topf vom Herd nehmen, die Kumquats mit einem Schaumlöffel aus dem Sirup heben und in sterilisierte Twist-off-Gläser verteilen. Den Whisky in die Gläser gießen, den Sirup aufkochen lassen und über die Früchte gießen. Sofort verschließen und mindestens 1 Woche ziehen lassen.