

Rezept

Orangen-Kumquat-Sirup

Ein Rezept von Orangen-Kumquat-Sirup, am 08.02.2025

Zutaten

50 g Kumquats (Zwergorangen)	3 Bio-Orangen
1 Zitrone	1 Zimtstange
3 Gewürznelken	100 g Zucker

Rezeptinfos

Portionsgröße Ergibt 200 ml Sirup | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 490 kcal

Zubereitung

1. Die Kumquats heiß waschen, trockenreiben und in dünne Scheiben schneiden. Die Orangen auspressen und 200 ml Saft abmessen. Die Zitrone ebenfalls auspressen und 50 ml Saft abmessen.

2. Kumquatscheiben und Fruchtsäfte mit der Zimtstange, den Gewürznelken und dem Zucker in einen Topf geben und einmal aufkochen. Dann offen bei mittlerer Hitze in ca. 10 Min. sirupartig einkochen lassen. Von der Kochstelle nehmen, abkühlen lassen.

3. Sirup durch ein feines Sieb in eine kleine verschließbare Flasche füllen. Hält sich im Kühlschrank ca. ½ Jahr. Macht Kaffee fruchtig und aus Sprudel Limo!