

Rezept

Winterfrüchtchen in Orangen-Vanille-Wodka

Ein Rezept von Winterfrüchtchen in Orangen-Vanille-Wodka, am 09.06.2026

Zutaten

250 g Bio-Kumquats	200 g Zucker
frisch gepresster Saft von 1 Orange	1 Vanilleschote
6 grüne Kardamomkapseln	1 Zimtstange
150 g getrocknete (Mini-)Feigen	150 g getrocknete Aprikosen
2 Sternanise	100 ml Orangenlikör
400-500 ml Mandarinen-Wodka (ersatzweise normaler Wodka)	

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für 2 Twist-off-Gläser (je ca. $\frac{3}{4}$ l): | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 1495 kcal

Zubereitung

1. Kumquats heiß waschen und mit einer Nadel rundherum mehrmals einstechen. Zucker mit 350 ml Wasser in einen Topf geben, Orangensaft durch ein Sieb dazugießen. Vanilleschote längs aufschlitzen, Mark herauskratzen und samt Schote in den Topf geben. Alles unter Rühren aufkochen, bis sich der Zucker gelöst hat. Kumquats hineingeben, bei mittlerer Hitze 12-15 Min. kochen, bis die Schale weich ist. In der Zeit Kardamomkapseln zwei- bis dreimal mit einem Messer einstechen, die Zimtstange halbieren.
2. Kumquats mit einem Schaumlöffel aus dem Kochsud heben und sofort abwechselnd mit Feigen, Aprikosen, Zimtstange, Sternanisen und Kardamomkapseln in die sauber ausgespülten Twist-off-Gläser schichten. Den Kochsud nochmals bei großer Hitze aufkochen und in 3-5 Min. um etwa ein Drittel einkochen. Heiß samt Vanilleschote in den Gläsern verteilen.
3. Orangenlikör und 400 ml Wodka mischen und die Früchte damit aufgießen. Die Gläser sofort verschließen. Die Früchte an einem dunklen Ort 1 Monat durchziehen lassen, dabei eventuell noch Wodka nachgießen, da die Früchte nach und nach aufquellen und Flüssigkeit aufsaugen. Sie schmecken zu Eis, Grießbrei oder Grießflammeri.