

Kumquatsirup

Zutaten

- 250 g Kumquats
- 300 g Orangensaft, frisch gepresst (ca. 3-4 Orangen)
- 200 g Wasser
- 300 g Zucker

Zubereitung

1. Kumquats heiß waschen, in Scheiben (2-3 mm) schneiden und entkernen.
2. Orangensaft, Wasser, Zucker und Kumquatscheiben in den Mixtopf geben, anstelle des Messbechers Gareinsatz als Spritzschutz auf den Mixtopfdeckel stellen und **40 Min./100°C/Linkslauf/Stufe 1.5** köcheln lassen. Sirup mit den Kumquatscheiben in 2 Schraubgläser (à ca. 400 g) umfüllen, fest verschließen und abkühlen lassen. Kumquatsirup mit Wasser, Sekt oder Tonic Water aufgießen oder z.B. zum Verfeinern von Desserts, zu Pfannkuchen oder Eis verwenden.