



Kandierte Kumquats

Kumquats confitados

Kumquats sind kleine, ovale Früchte, welche mit der Schale gegessen werden. Man kann sie natürlich pur essen, aber auch in bearbeiteter Form.

Beim Kandieren wird der Zuckergehalt von Früchten erhöht und der Wassergehalt reduziert.

Herkunft: Mexiko

Kategorie: Dessert, Süßspeisen

Vorbereitungszeit: 10 Minuten

Zubereitungszeit: 15 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

40 Kumquats

250 ml Apfelsaft

1 Stange(n) Zimt

2 Orange(n)

60 g Zucker

½ Zitrone(n) ausgepresst

Vorbereitung

Die Kumquats je nach Größe halbieren oder vierteln. Die Orangen schälen (ohne Weiße) und in Streifen schneiden.

Zubereitung

Apfelsaft mit dem Zimt, der Orangenschale, dem Zucker und dem Zitronensaft aufkochen. Die Kumquats im Sud garen und erkalten lassen. Solche kandierte Kumquats kann man im Kühlschrank problemlos bis zu einer Woche halten: nur darauf achten, das sie mit Sud immer abgedeckt bleiben.