Kandierte Kumquat

Klein. Zuckersüß. Fruchtig-Herb. Kandierte Kumquats sind unglaublich aromatisch und der absolute Hingucker. In Zuckerwasser mariniert und getrocknet entfalten die Zwergorangen so ihren vollen Geschmack. Ob du sie einfach naschen oder zur Dekoration deiner Desserts verwenden möchtest ist ganz dir überlassen. Ich leg mir im Winter am liebsten einen größeren Vorrat an. Denn kandierte Kumquats sind sehr lange haltbar und einfach zu lagern. Auf diese Weise kann ich dann sicher sein, dass ich ein paar der kleinen Köstlichkeiten für mein Herbstmenü verwenden kann.



Kandierte Kumquat | Foto: Linda Katharina Klein
Zutaten (8 Portionen): 400 Gramm Bio-Kumquats | 400 Milliliter Wasser | 1000 Gramm Zucker



Kandierte Kumquat | Foto: Linda Katharina Klein
Zubereitung (7 Tage): 1. Kumquats samt Schale in circa 3 Millimeter breite Scheiben schneiden. 2. Das Wasser mit 200 Gramm Zucker aufkochen, dann die Kumquats eine Minute mitkochen. 3. Topf von der Hitze, zur Seite stellen und den Deckel auflegen. 4. Am nächsten Tag, die Kumquats abseihen, und dabei den Sirup auffangen. 5. 200 Gramm Zucker zum Sirup geben, aufkochen, dann die Kumquats eine Minute mitkochen und den Topf anschließend abgedeckt zur Seite stellen. 6. Am dritten, vierten und fünften Tag den Vorgang wiederholen. 7. Kumquats abseihen (Sirup kann für Getränke verwendet werden). 8. Kumquats auf ein Stück Backpapier in einen Dörrautomaten geben und bei 60° Grad 48 Stunden trocknen. Alternativ können die Kumquats auch bei leicht geöffneter Backofentür im Backofen getrocknet werden.

Entdecke jetzt weitere Desserts und Nachtischkomponenten auf Obstbasis und mehr Rezepte zum Dörren und Trocknen!

Nährwerte/Boden: 108 Kalorien | 0,2 Gramm Fett | 23,7 Gramm Kohlenhydrate | 0,5 Gramm Eiweiß