

Chefkoch Ramon Waser empfiehlt:

Kandierte Kumquats



(c) 123rf

Zubereitung

1. Kumquats waschen, quer halbieren und entkernen, damit man ein Nettogewicht von 500 g hat
2. Kumquats in einen Topf geben, 125 g Zucker darüberstreuen, mit Wasser aufgiessen und unter Rühren aufkochen lassen
3. Die Hitze reduzieren und ohne Deckel ca. 30 Minuten leicht kochen lassen, gelegentlich etwas umrühren
4. Den Topf vom Herd nehmen, abkühlen lassen und zugedeckt im Kühlschrank lagern
5. Am nächsten Tag die Früchte durch ein Sieb giessen, den Sud in einer Schüssel auffangen, sie gut abtropfen lassen, anschliessend den Sud wieder zurück in den Topf geben und wieder mit zusätzlichen 25 g Zucker aufkochen lassen
6. Die Früchte wieder hineingeben, die Hitze wie beim ersten Mal reduzieren und nochmals ca. 15 bis 20 Minuten köcheln lassen. Dabei werden die Früchte schon glasig und der Sud leicht dickflüssig

Zutaten

| | |
|--------|--------------------|
| 500 g | Kumquats, entkernt |
| 175 g | Zucker |
| 150 ml | Wasser |

- 7.** Nach dem zweiten Durchgang ebenfalls den Topf vom Herd nehmen und über Nacht wieder kühlstellen
- 8.** Am dritten Tag die Früchte mit der Gabel aus dem Sud entfernen, den Sud wieder mit 25 g Zucker erhitzen
- 9.** Man kann die Früchte nicht mehr durch ein Sieb giessen, denn es ist alles schon recht zäh. Also muss man sie mit einer Gabel aus dem dickflüssigen Sud heben und noch etwas in einem grossen Sieb abtropfen lassen. Den dabei abgetropften Sirup auch wieder zu dem sich noch im Topf befindlichen zurückgeben und wieder alles mit zusätzlichen 25 g Zucker erhitzen und bei schwacher Hitze ca. 10 bis 15 Minuten kochen lassen, danach den Topf beiseite stellen und abkühlen lassen
- 10.** Die Früchte vom Sud entfernen und auf einem Gitter abtropfen lassen
- 11.** Backofen auf 80 °C vorheizen. Die Früchte mit dem Gitter auf das Backblech stellen und es auf der zweiten Schiene von unten in den Ofen schieben. Für 2 Stunden bei leicht geöffneter Tür nachtrocknen
- 12.** Anschliessend bei Zimmertemperatur noch ca. 2 Tage trocknen lassen