



Weihnachts- Apfel-Kumquat-Konfitüre

Zutaten für 4 Gläser

10 Stk Kumquats
1 Stk Boskop
ca 30 g Ingwer
50 ml Johannisbeersirup
100 ml Johannisbeersaft
300 ml klarer Apfelsaft
1 Stern-Anis
1 Prise Zimt
500 g Gelierzucker 2:1

MARMELADE AUS KUMQUATS SCHMECKT, ÄHNLICH DER ORANGENMARMELADE, IMMER ERFRISCHEND, LEICHT HERB UND ETWAS BITTER. IN VERBINDUNG MIT ÄPFELN UND GEWÜRZEN ZAUBERT KÜCHENCHEF JÖRG LORENZ EINE GANZ BESONDERE KÖSTLICHKEIT ZUR WEIHNACHTSZEIT FÜR ERWACHSENE GENIESSER.

So geht's:

300 ml Wasser, Johannisbeersirup, Johannisbeersaft, Apfelsaft, den geschälten und in Stücke geschnittenen Ingwer mit Zimt und Sternanis aufkochen und ca. 10 Minuten ziehen lassen. Anschließend durch ein feines Sieb gießen und abkühlen lassen.

Die Kumquats waschen und trocken reiben, in ca 3 mm dicke Scheiben schneiden und mit dem Gelierzucker in den Sud geben, aufkochen und 5 min. kochen lassen. Geben Sie dann den geschnittenen Boskop hinzu und lassen Sie alles noch eine Minute ziehen.

Die fertige Konfitüre in Gläser füllen, gut verschließen und für ca. 5 min. auf den Kopf stellen.

