



Kumquat Konfitüre oder eben «Kumfitüre»

Ein Genuss für alle, die die Süsse der Orange sowie das Aroma und die leichte Bitterkeit der Kumquats zu schätzen wissen.

Zutaten:

350 g Kumquats, in dünne Scheiben geschnitten (ohne Kerne)
150 ml Saft von Casa del Mas-Orangen
500 g Zucker (nicht Gelierzucker¹)

Zubereitung:

Die Kumquats gründlich waschen und trocknen.

Die Früchte der Länge nach in zwei Hälften schneiden, damit sich die Kerne leichter entfernen lassen. Schneiden Sie dann die Kumquats in möglichst dünne Scheiben.

Pressen Sie 150 ml Saft aus Casa del Mas - Orangen.

Die Früchte, den Saft und den Zucker in einen Topf geben und zum Kochen bringen.

Die Hitze verringern und unter regelmäßigem Rühren weiterkochen, bis die Konfitüre die gewünschte Konsistenz hat (Legen Sie ein wenig Konfitüre auf einen Teller stellen Sie ihn kühl. So kann man die Konsistenz der Konfitüre nach dem Abkühlen überprüfen).

Abfüllen in Gläser:

Wenn die Konfitüre die gewünschte Konsistenz hat, noch heiss in die zuvor sterilisierten Konfitüregläser füllen und gut verschliessen.

Sterilisieren: Während die Konfitüre kocht, die Gläser und Deckel in einem großen Topf mit Wasser zum Kochen bringen oder bei 140 °C in den Backofen stellen. Sie brauchen etwa 10 Minuten.

¹ Von der Verwendung von Gelierzucker ist abzuraten: Die Konfitüre würde die gewünschte Konsistenz erhalten, bevor die Kumquats Zeit haben, zu kandieren (confiert zu werden).