

Kumquats mit Schwips

Zutaten

- 900 g Wasser
- 250 g Orangensaft, frisch gepresst
- 20 g Zitronensaft, frisch gepresst
- 20 g Sonnenblumenöl
- 250 g Zucker
- 1 Msp. Zimt, gemahlen
- 1 Msp. Cayennepfeffer
- 600 g Kumquats, je nach Größe geviertelt oder geachtelt und entkernt
- 240 – 290 g Orangenlikör

Zubereitung

1. 4 Rexgläser oder Weckgläser (à 290 ml) und 2 Flaschen (à 200 ml) inkl. Verschlüsse kurz vor der Zubereitung oder während der Kochzeit von Schritt 2 gründlich reinigen (siehe Tipp). Gummidichtungen in eine Schüssel mit Wasser legen und 8 Klammern vorbereiten.
2. 100 g Wasser, Orangensaft, Zitronensaft, Öl, Zucker, Zimt und Cayennepfeffer in den Mixtopf geben, Gareinsatz einhängen und Kumquats einwiegen. Anstelle des Messbechers Varoma-Behälter ohne Deckel als Überkochschutz auf den Mixtopfdeckel stellen und 25 Min./Varoma/Stufe 1 reduzieren. Gareinsatz mithilfe des Spatels herausnehmen und auf einen Teller stellen.
3. 140 g Orangenlikör in den Mixtopf zugeben und mit dem Spatel vermischen. Heiße Kumquats mithilfe eines Marmeladentrichters auf die vorbereiteten Gläser aufteilen und mit dem Kumquatlikör so auffüllen, dass 2 cm bis zum Glasrand frei bleiben. Übrigen Kumquatlikör mithilfe eines Trichters auf die 2 vorbereiteten

Flaschen aufteilen und mit 100-150 g Orangenlikör auffüllen. Darauf achten, dass der Glasrand sauber ist. Flaschen sofort verschließen. Feuchte Dichtungsgummiplan auf den Rexglasdeckeln auflegen. Darauf achten, dass der Glasrand sauber ist. Gläser mit je 2 Klammern verschließen. Mixtopf und Varoma-Behälter spülen.

4. 800 g Wasser in den Mixtopf geben, Varoma-Behälter aufsetzen, verschlossene Rexgläser hineinstellen, Varoma verschließen und 45 Min./Varoma/Stufe 1 einkochen. Varoma abnehmen und zur Seite stellen. Gläser komplett auskühlen lassen (siehe Tipp) und danach die Klammern entfernen.
5. Mindestens haltbar: 6 Monate, kühl und dunkel gelagert. Geöffnete Gläser im Kühlschrank aufbewahren und rasch aufbrauchen.