



Menge 8 - 10 Gläser à 200 ml



Dauer bis zu 60 Minuten



Schwierigkeit leicht

KUMQUAT-MARMELADE MIT INGWER UND ORANGENLIKÖR

Köstliche Marmelade aus säuerlichen Zwergorangen, scharfem Ingwer und einem Schuss Orangenlikör - exotisch anders!



Zubereitung

- 1.** Kumquats waschen, abtrocknen und in kleine Stückchen schneiden, dabei die Kerne entfernen. Die Früchte mit Diamant Gelierzucker 1:1 und Ingwer vermischen und zugedeckt 3-4 Stunden durchziehen lassen.
- 2.** Unter Rühren zum Kochen bringen und 4 Minuten sprudelnd kochen lassen.
- 3.** Am Ende der Kochzeit den Orangenlikör unterrühren.
- 4.** Konfitüre sofort heiß in Gläser füllen und diese gut verschließen.

Zutaten

1000 g	Kumquats (vorbereitet gewogen)
1 kg	Diamant Gelierzucker 1:1
1 TL	frisch geriebener Ingwer
20 ml	Orangenlikör (z.B. Cointreau)

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.