

Orangen-Kumquat Sirup mit Rosmarin aus dem Thermomix®



20 Min. + Wartezeit



leicht



0,75 Liter

Exotisch, fruchtiger Sirup

Unser winterlicher Sirup macht jedes Mineralwasser genauso wie Sekt und andere Getränke zum Cocktail.

Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	200 g	Kumquat
<input type="checkbox"/>	400 g	Orange
<input type="checkbox"/>	3	Stiele Rosmarin
<input type="checkbox"/>	300 g	Zucker
<input type="checkbox"/>	300 g	Wasser

Zubereitung

1. Kumquat waschen und in den Mixtopf geben. Orangen so schälen, dass auch die weiße Innenhaut vollständig entfernt wird. In grobe Stücke schneiden und ebenfalls in den Mixtopf geben. 20 Sek./Stufe 4 zerkleinern.
2. Rosmarinnadeln von den Stielen streifen und in den Mixtopf geben, Zucker und Wasser hinzufügen und 15 Min./Varoma/Linkslauf/Stufe 1 einkochen lassen.
3. Sirup umfüllen und 6-8 Stunden, am besten über Nacht, ziehen lassen. Dann durch ein feines Sieb gießen. Die Reste im Sieb gut ausdrücken, dann entsorgen. Sirup in saubere, heiß ausgespülte Flaschen füllen und im Kühlschrank aufbewahren. Hält sich im Kühlschrank ca. 3 Wochen.

Unser Tipp:

Wem Kumquat zu exotisch ist - nur Orangensirup mit Rosmarin schmeckt auch hervorragend. Dann einfach die Menge der Orangen entsprechend erhöhen.

Haltbarkeit: gekühlt ca. 3 Wochen

Unser Tipp:

30 g Sirup mit 20 g Gin und ca. 100 g Tonic Wasser (oder mehr nach Geschmack) aufgießen. Mit einem Rosmarinzwig und Orangenschale dekorieren. Für ein alkoholfreies Getränk nur mit Tonic Wasser oder Sprudelwasser aufgießen.

Nährwertangaben

Kcal: pro Portion (30 g) ca. 60 kcal, 0 g E, 0 g F, 15 g KH