

ENTDECKEN SIE...

Kumquats



Rezept auf der Rückseite

Joghurtmousse mit Kumquats

ENTDECKEN SIE...
Kumquats



Für 4 Personen

500g Vanillejoghurt · 1 Limette
30g Rohrohrzucker · 6 Blatt
Gelatine (Gelatine in kaltem
Wasser einweichen) · 2 Eiweiß
200 ml Sahne · 200g Kum-
quats · 1 Zimtstange · 1 Orange

So geht's

Vanillejoghurt mit abgeriebener Schale und Saft von der Limette und dem Zucker verrühren.

Gelatine in einem kleinem Topf bei mittlerer Hitze auflösen, 2 bis 3 EL Joghurt zugeben, verrühren und dann unter den restlichen Joghurt rühren. Kühl stellen, bis die Masse beginnt zu gelieren.

In der Zwischszeit Eiweiß steif schlagen. Schlagsahne steif schlagen. Dann die Joghurtmasse nochmals verrühren und zuerst die Sahne, dann den Eischnee unterheben. Masse in eine Schale füllen. Im Kühlschrank 1 Stunde fest werden lassen.

Kumquats waschen und in Scheiben schneiden. Kerne entfernen. Orange auspressen. Kumquatscheiben in einen kleinen Topf geben. 3 EL Zucker darüber streuen und bei starker Hitze unter Rühren erhitzen, bis der Zucker leicht karamellisiert ist. 1 Zimtstange zufügen. Mit Orangensaft ablöschen. 2 Min. kochen und kalt stellen. Die Joghurtmousse zusammen mit der Kumquatsauce verrühren und servieren.



VERFÜGBARKEIT
FEB – MÄR

WISSENSWERTES



Kumquats, die kleinsten bekannten Zitrusfrüchte können Sie „mit Haut und Haar“ komplett verzehren. Das Fruchtfleisch schmeckt süß-säuerlich, die Schale herb, an Orangeat erinnernd.



Ein englischer Botaniker brachte die Kumquat im Jahre 1846 nach Europa. Die ursprünglich im südöstlichen China beheimatete Frucht wächst heute überall dort, wo auch Orangen gedeihen.



Die Früchte sollten beim Kauf eine feste glänzende und glatte Schale haben. Bei kühler Lagerung sind sie bis zu vier Wochen haltbar.



Kumquats sind reich an Mineralstoffen, vor allem von Kalium, Calcium und Phosphor. Außerdem an den Vitaminen B₁, B₂ und C.



Kumquats können Sie samt Schale und Kernen essen. Erfrischend: an heißen Tagen kann man gefrorene Kumquats auch anstelle von Eiswürfeln verwenden.