

Kumquats glaciert

Zutaten

70 g	Zucker	Weiteres:	
250 g	Kumquats		Vanillezucker
100 ml	Weißwein		Zitronensaft
10 g	Vanillepuddingpulver		



Arbeitsbeschreibung

1. Bei den Kumquats Steilansätze entfernen, schräg halbieren und entkernen.
2. Zucker karamellisieren, mit Weißwein ablöschen, Vanillezucker und Zitronensaft dazugeben.
3. Die halbierten entkernten Kumquats darin weichkochen.
4. Mit angerührtem Vanillepuddingpulver cremig binden.

Glacierte Kumquats und Cranberries:

1. Zum Schluss die Cranberries dazugeben, einmal aufkochen lassen und kaltstellen.