

Kumquatkompott

Für 2 Portionen

150 gr Kumquat

2 Essl Zucker (oder Gelierzucker verwenden evtl. einen Teil mit Honig ersetzen)

1 Essl Cointreau oder Triple Sec

Die Kumquat in feine Scheiben schneiden, gleichzeitig entkernen. Zucker begeben und mit Wasser bedecken. Nun alles zum kochen bringen und für 5 Minuten köcheln lassen. Die Pfanne vom Herd nehmen, Cointreau begeben und in der Pfanne auskühlen lassen.