

Loquat-Gelee

24 frische Loquats 15 g Agar-Agar als Streifen 1/4 L kaltes Wasser
125 g Zucker kandierte Kirschen

Die Loquats schälen und die Kerne entfernen, dann einzeln in 24 chinesische Teeschalen oder andere Schälchen setzen.

Agar-Agar in einen Wok oder Topf geben, das Wasser hineingießen und unter ständigem Rühren langsam zum Kochen bringen.

2 bis 3 Minuten köcheln lassen, dann den Zucker hinzufügen. Langsam rühren, bis er sich aufgelöst hat, und noch einmal 2 bis 3 Minuten köcheln lassen. Die Flüssigkeit durch ein feines Sieb über die Loquats geben. Abkühlen lassen und in den Kühlschrank stellen.

Die Gelees auf eine Servierplatte stürzen und mit kandierten Kirschen verzieren. Gekühlt servieren. Bei der Verwendung von konserviertem Obst gibt man vor dem Servieren den Fruchtsaft über die gekühlten Gelees.

Chinesisch am 19. Januar 2019