

Quittenlikör

Im Spätherbst werden die Quitten geerntet. Daher bietet sich hier die Zubereitung eines Quittenlikörs an.

Zutaten:

12 sehr reife Quitten

1 Liter 96 %iger Alkohol (ersatzweise hochprozentiger Kornschnaps)

1 kg Zucker

25 cl Wasser

Zubereitung

Den Flaum der Quitten entfernen, die Quitten gründlich waschen und in Stücke schneiden.

Den Alkohol in ein großes Gefäß gießen und die Quittenstücke hinzugeben.

Das Ganze nun zwei Wochen lang stehen lassen und während dieser Zeit ein- bis zweimal am Tag gründlich durchschütteln.

Danach den Zucker und das Wasser zu einem Sirup kochen und diesen abkühlen lassen. Jetzt wird der Quittensaft abgeseiht und mit dem Sirup vermischt. Abschließend wird der Likör in Flaschen gefüllt und ungefähr vier Wochen lang ruhen gelassen.