



Quittenlikör

Zutaten für den Quittenlikör:

500 g Quitten (ganz)

1 Zitrone

1 l Wasser

100 g Zucker

500 ml Korn

Die Quitten mit einem Geschirrtuch abreiben um die pelzige Schale zu entfernen. Danach werden die Quitten entkernt und entstielt und in Stücke geschnitten.

Die Zitrone wird halbiert und ausgepresst. Den Zitronensaft gemeinsam mit dem Wasser und den Quittenstücken in einen Topf geben und zum Kochen bringen. Etwa 40 Minuten bei kleiner Hitze köcheln lassen.

Nun lässt man die Quitten durch ein Mulltuch abtropfen und drückt die Flüssigkeit heraus. Die aufgefangene Flüssigkeit wird mit dem Zucker gemischt. Kurz aufkochen lassen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Sobald der Quitten-Zuckersirup ausgekühlt ist, wird der Alkohol in die Mischung gerührt.

Den Likör in Flaschen abfüllen und mindestens 4 Wochen ziehen lassen.

