

# Quittenlikör

Quittenlikör selbst ansetzen ist ganz einfach. Je besser und reifer die Quitten desto hervorragender wird der Likör.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Gesamtzeit:** 20 min



## Zutaten

500 g	<a href="#">Quitten</a>
1 l	Kornschnaps
1 Messerspitze	Zimtpulver
0.5 Stk.	Bio-Zitronen (Schale unbehandelt)
200 g	<a href="#">Zucker</a>
125 ml	Wasser

## Zubereitung

1. Für den **Quittenlikör** die Quitten in sehr kleine Stücke schneiden und in ein großes Gefäß füllen.
2. Schnaps, Zimt und Zitronenscheiben hinzufügen und für 6 Wochen an einem dunklen Platz aufbewahren.
3. In der Zwischenzeit mehrmals kräftig umrühren und abseihen.
4. Schließlich Zucker in Wasser aufkochen lassen und abkühlen. Kalt in den fertigen Liköransatz rühren.

## Tipp

Den Quittenlikör nach Belieben mit etwas Ingwer, Koriander, Nelken, einigen Rosinen oder Bittermandelöl verfeinern.