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	Quitten
1 l	Kornschnaps
1 Messerspitze	Zimtpulver
0.5 Stk.	Bio-Zitronen (Schale unbehandelt)
200 g	Zucker
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.