

## Quittenlikör

### Zutaten:

1 kg Quitten  
500 g Zucker  
etwa 100 ml Zitronensaft von 2 Zitronen  
2 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale  
1 1/2 l Doppelkorn



etwa 60 Portionen je 40 ml



etwas Übung erforderlich



bis 120 Min.  
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

**1. Vorbereiten:** Quitten mit einem Tuch trocken abreiben, um den Flaum zu entfernen. Quitten waschen und mit der Schale grob raspeln.

**2. Zubereiten:** Quittenraspel in ein großes verschließbares Glas (mind. 3 Liter) füllen und Zucker, Zitronensaft, Aroma und Doppelkorn darüber geben. Glas gut verschließen und alles durch kräftiges Schütteln mischen. Glas für 4 Wochen an einen warmen sonnigen Platz stellen und ab und zu schütteln.

**3.** Danach wird die Flüssigkeit auf einem Sieb abgegossen, die Quitten mit einem Löffel etwas ausdrücken. Der Likör muss nun gut verschlossen noch 6 Wochen kühl und dunkel ruhen. Dabei setzen sich feine Partikel am Boden ab.

**4.** Likör durch ein feinporiges Tuch gießen und in vorbereitete Flaschen abfüllen.

Pro Portion / Stück: E: < 1 g, F: < 1 g, Kh: 10 g, kJ: 435, kcal: 104