

Quittenlikör mit Ingwer

Zutaten:

500 g Quitten
frischer Ingwer , ein etwa walnussgroßes Stück
1 Dr. Oetker Bourbon Vanilleschote
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
6 Tropfen Dr. Oetker Rum-Aroma (aus RÖ.)
1 l Weinbrand
300 g Zucker



1. Vorbereiten: Eine große Flasche oder Glas (mind. 1,5 l) mit heißem Wasser ausspülen und abtropfen lassen. Quitten schälen, achteln, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Ingwer schälen.

2. Zubereiten: Quittenstücke in die große Flasche oder Glas geben. Vanilleschote längs mit einem kleinen Messer aufschlitzen, das Mark herauskratzen und mit der Schote zu den Quitten geben. Finesse, Rum-Aroma und Ingwer hinzufügen und alles mit dem Weinbrand begießen. Die Früchte sollten bedeckt sein. Die Flasche oder das Glas gut verschließen und 2 Wochen ziehen lassen.

3. Nach 2 Wochen den Zucker hinzufügen, alles gut schütteln und verschlossen noch einmal 1 Woche durchziehen lassen, zwischendurch umrühren bzw. schütteln.

4. Likör durch ein Sieb gießen und in kleine, mit heißem Wasser ausgespülte Flaschen abfüllen und verschließen.

Pro Portion / Stück: E: < 1 g, F: < 1 g, Kh: 12 g, kJ: 532, kcal: 127

1 Portion = 40 ml

etwa 30 Portionen



gelingt leicht



bis 40 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Tipp:

- Kochen Sie aus den abgetropften Quittenstückchen eine leckere Konfitüre. Hierfür 300 g Quittenstückchen mit 200 ml Holundersaft in einem Kochtopf mischen und mit einer 1/2 Pck. (250 g) Dr. Oetker Extra Gelierzucker gut verrühren. Alles unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren mind. 3 Min. sprudelnd kochen. Kochgut evtl. abschäumen, sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Mit Schraubdeckeln (Twist-off®) verschließen, umdrehen und etwa 5 Min. auf dem Deckel stehen lassen.