

Quittenlikör

Ein fruchtiger Likör aus Quitten und Korn für besondere Anlässe

etwa 60 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 120 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

500 g Zucker
etwa 100 ml Zitronensaft (von
etwa 3 Zitronen)
1 kg Quitten
2 Pck. Dr. Oetker Finesse
Geriebene Zitronenschale
1 ½ l Doppelkorn

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 abgossen, 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.