



Quittenlikör

Zutaten

- 5 große Quitten
- 250 g Zucker
- 1 l Korn

Zubereitung

Die Quitten abwaschen, schälen und um das Kerngehäuse herum fein abreiben.
Nun heißt es warten... Nach zwölf Stunden sollte sich Saft gebildet haben. Jetzt ein großes Sieb mit einem Passiertuch auskleiden, die Quitten hineingeben und den austretenden Saft auffangen. Das ganze nochmals eine Stunde stehen lassen, anschließend die Quitten mithilfe des Tuchs ausdrücken.
In einem Topf 250 ml Wasser, den Zucker und den Quittensaft aufkochen. Die Mischung vom Herd nehmen und über Nacht auskühlen lassen. Die Quittensaftmischung und das Korn mischen und durch einen Kaffee-
filter gießen. Abschließend kann der Likör in zwei saubere Flaschen gefüllt und verschlossen werden.