

# QUITTEN LIKÖR

Rezept

## Rezept

1. Die Quitten mit einem Tuch abreiben
2. Die Quitten waschen
3. Die Quitten in jeweils etwa 12 Stücke schneiden
4. Die Früchte mit dem Zucker in einen Topf geben, aufkochen und solange köcheln lassen bis die Früchte weich sind und Saft gezogen haben
5. Den Hocker umdrehen, das Passiertuch an allen Ecken festbinden und die Schüssel darunter stellen
6. Die gekochten Quitten in das Tuch geben und über Nacht stehen lassen
7. 0,5 Liter Saft abmessen und mit dem Alkohol und nach Wunsch den Gewürzen in die Flasche füllen und gut verschließen
8. Einen Monat bei Zimmertemperatur stehen lassen
9. Die Saft-Alkohol-Mischung am besten durch einen Kaffeefilter in eine saubere Flasche füllen und dunkel und kühl lagern

## Zutaten

- 1,5 – 2 kg **Quitten**
- 300 g **Zucker**
- 1 **Zimtstange**
- einige **Nelken**
- 0,5 L **Doppelkorn**

## Geräte

- 1 Schneidebrett
- 1 weiches Tuch
- 1 großes Messer
- 1 Topf
- 1 Waage
- 1 Passiertuch
- Ggf. 1 vierbeiniger Hocker
- Schnur
- 1 Schüssel
- 1 große Flasche
- 1 Litermaß