



Quittenlikör

- 1,5 kg Quitten
- 1kg Zucker
- 2 Flaschen weißer Rum (à 700ml)
- großes Glasgefäß

Die Quitten werden mit einem Tuch abgerieben, um den Flaum zu entfernen und gründlich gewaschen.

Anschließend werden die Quitten geviertelt, Kerngehäuse und Stiel herausgeschnitten und die Viertel in kleinere Stücke geschnitten.

Zusammen mit dem Zucker und dem Rum kommen die Quittenstücke in ein verschließbares Glasgefäß. Dort ziehen die Zutaten für mindestens vier Wochen und werden alle ein bis zwei Tage umgerührt oder geschüttelt. In dieser Zeit nimmt der zuvor klare Rum eine goldene bis bräunliche Farbe an.

Nach der Lagerzeit wird der Likör durch ein feines Sieb oder Baumwolltuch gefiltert und kann in Glasflaschen abgefüllt werden.

Rezeptvorschlag: Guntram Fink



Designed by upkyak / Freepik