

Quittenlikör

Zutaten

- Quitten
- Wodka
- (Sternanis)
- (Zimtstangen)
- Zucker

Zubereitung

Die Quitten mit einem Geschirrtuch abreiben um den Flaum zu entfernen. Eventuell faule Stellen der Quitten großzügig wegschneiden.

Die Quitten auf einer groben Reibe (wie für Kartoffelpfannkuchen) mitsamt der Schale bis auf der Kerngehäuse reiben und in große Gläser geben. Jedes Glas sollte (ohne zu viel zu stopfen) zu knapp 2/3 mit Quitten gefüllt sein. Je nach Menge und Geschmack optional in je ein Glas einen Sternanis und eine Zimtstange geben. Vorsicht, sehr intensiv!

Die Gläser mit Vodka randvoll auffüllen und verschließen. An einem kühlen dunklen Ort (Keller) für 3-6 Monate ziehen lassen, dabei gelegentlich schwenken/umdrehen.

Den Saft durch Käseleinen oder ein altes Geschirrtuch absieben und in einem großen Topf sammeln.

Parallel dazu in einem zweiten Topf Läuterzucker herstellen. Dazu Zucker und Wasser zu gleichen Teilen aufkochen lassen und anschließend abkühlen lassen. Pro Liter Quittenlikör empfiehlt es sich, Läuterzucker von ca. 1/2 - 1 kg Zucker herzustellen.

Wenn der Läuterzucker kalt ist (wichtig, da sonst der Alkohol verfliegt!), den Läuterzucker mit einer Suppenkelle schrittweise zum Schnaps geben und dabei gelegentlich umrühren. Gelegentlich probieren und dann entscheiden, ob der Likör noch zu "hart" ist, und demnach noch etwas mehr Läuterzucker hinzugegeben werden muss.

Zum Schluss in Flaschen abkühlen und kühl und dunkel (im Keller) lagern.