

Quittenlikör mit Kardamom



Habt Ihr noch immer Quitten übrig, aber einfach keine Lust mehr, stundenlang Gelée und Quittenbrot einzukochen? Braucht Ihr noch selbstgemachte Weihnachtsgeschenke für Omas, Opas, Onkel und Tanten, die alle begeistern, aber Euch kaum Arbeit machen? Oder trinkt Ihr selbst gerne ein Gläschen Likör an den Feiertagen? Dann ist dieses Rezept für Quittenlikör mit Kardamom genau das Richtige für Euch. Dieser Likör ist mit Hilfe der Küchenmaschine ganz schnell angesetzt und so lecker, daß er sich von unseren Freunden immer wieder gewünscht wird.

Zutaten

- 600 g Quitten, entkernt
- 600 g Kandiszucker
- 1 TL Kardamom, gemahlen
- 2 Flaschen Weinbrand

Zubereitung

Die Quitten werden erst einmal gewaschen und trockengerieben. Dann schneidet man sie mit einem großen, scharfen Messer in Viertel und entkernt sie mit einem Obstmesser vorsichtig.

Die Quittenviertel werden nun mit Schale grob raspelt - ganz schnell geht das mit dem Raspelaufsatz der Küchenmaschine!

Dann gibt man nacheinander den Weinbrand, die Quittenraspel, den Kardamom und den Kandis in ein entsprechend großes Gefäß. Ich gebe jeweils eine Flasche Weinbrand und jeweils die Hälfte der übrigen Zutaten in zwei große Glasgefäße.

Die Gefäße werden gut verschlossen und kräftig geschüttelt.

Nach etwa einem Tag hat sich der Kandiszucker aufgelöst.

Der Ansatz für unseren Quittenlikör mit Kardamom wird nun vier Wochen lang stehen gelassen und immer mal wieder geschüttelt. Nach vier Wochen wird er durch ein sauberes Mulltuch abgessen.

Dann wird der Quittenlikör mit Kardamom in saubere Flaschen gefüllt, gut verschlossen und etikettiert.