

QUITTEN IN WHISKY

Hochprozentiges Früchtchen - ideal zu Pudding oder Eis!



Zubereitung

1. Quitten gut waschen, schälen, halbieren und das Kerngehäuse entfernen. Die Fruchthälften in feine Spalten schneiden.
2. Bio-Zitrone und -Orange heiß abwaschen, abtrocknen und die Schale dünn abschälen. Zitronensaft auspressen.
3. Kandis mit Zitronensaft und -schale sowie Orangenschale in Wasser aufkochen, Quitten dazugeben und 10 Minuten bei mittlerer Hitze kochen lassen.
4. Nach dem Abkühlen Whisky unterrühren, in Gläser füllen und gut verschließen.

Zutaten

1 kg	Quitten
750 g	Diamant Weißer Kandis
1	Bio-Zitrone
1	Bio-Orange
250 ml	Wasser
250 ml	Whisky

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.