



Menge 700 ml



Dauer bis zu 30 Minuten



Schwierigkeit leicht

QUITTEN-LIKÖR MIT ZIMT

Sonnig-gelber Likör aus Quitten, fein aromatisiert mit Zimt und Zitrone.



Zutaten

500 g	Quitten
1/2	Bio-Zitrone
250 g	Diamant Brauner Kandis
1	Zimtstange
700 ml	Korn (32 Vol.-%)

Zubereitung

1. Den Flaum auf den Quitten mit einem weichen Tuch abreiben. Die Quitten waschen, Kerngehäuse entfernen und Fruchtfleisch mit Schale grob raspeln.
2. Bio-Zitrone heiß waschen, Schale dünn abschälen und Saft auspressen.
3. Quittenraspel mit Zitronensaft und -schale, Diamant Brauner Kandis, Zimtstange und Korn in ein weithalsiges, verschließbares Gefäß geben.
4. Gefäß verschließen und Likör mindestens 6-8 Wochen durchziehen lassen. Dabei öfter schütteln.
5. Likör durch ein Haarsieb oder einen Kaffeefilter filtern, in eine Karaffe füllen und verschließen. Weitere 2 Wochen reifen lassen.

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.