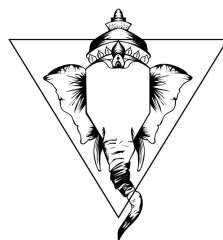


Fruchtiger Quitten Likör

**3 kg Quitten (mit Schale und Kernen) ergibt
ca 1 l Quittensaft (je nach Quittensorte)
dazu: gleiche Menge Wodka oder Weingeist
400 g feinen Zucker oder dunkler Kandiszucker
2 Zimtstangen
1 Gewürznelke ganz
2 Sternanis ganz
3 Tropfen Bittermandelöl**

Die Quitten abreiben, vierteln und im Entsafter kochen.
Den Quittensaft mit dem Zucker ca. 15 Minuten köcheln lassen.
Schalte den Herd aus und lasse es für ca. 1 h erkalten.
Füge nun den Wodka (gleiche Menge wie Quittensaft),
Bittermandelöl und die Gewürze mit dazu.
Fülle alles in ein Ansatzgefäß aus Glas und lasse es abgedeckt bei
Zimmerthermeratur für mindestens 2-3 Wochen reifen.
Danach rühre alles gut um und filtere den Liköransatz in Glasflaschen ab.
Lagere die Flaschen dunkel und kühl für mindestens 1 Monat, je länger desto
besser.



Ganesha Yoga

Manuela von Podewils
92717 Reuth

Reuth, den 6. November 2021