Rezept

Quitten-Kognak

Ein Rezept von Quitten-Kognak, am 04.05.2024

Zutaten

- **1** große reife Quitte (ca. 350 g)
- **60 g** Zucker
- **3** Gewürznelken
- **650 ml** Doppelkorn oder Wodka (40 %)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 750 ml Likör (ca. 37 Gläschen à 2 cl) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 55 kcal

Zubereitung

1. Die Quitte waschen und mit einem Tuch abreiben. Die Quitte mit Schale und Kerngehäuse auf einer Rohkostreibe grob raspeln. Die Nelken etwas zerdrücken und in ein Glas streuen. Die Quittenraspel darüber füllen und mit dem Zucker bestreuen. Abgedeckt über Nacht ziehen lassen, dann den Doppelkorn aufgießen. Das Glas fest verschließen, warm und dunkel 4 Wochen ziehen lassen.

2. Den Quittenansatz durch eine Kaffeefiltertüte seihen, in eine Flasche füllen und gut verschließen. Am besten 1 Jahr kühl und dunkel ruhen lassen, dann schmeckt er tatsächlich kognakähnlich.