

Quitten in Cognac

Kategorien: Aufbau, Einmachen, Alkohol, Früchte Quitte

Zutaten für: 1 Rezept

2	kg	Quitten
1		Zitrone Saft
5	Essl.	Wein-Essig
5	Essl.	Wasser
1		Zimtstange
500	Gramm	Zucker
500	Gramm	Honig
1/4	Ltr.	Cognac

Anleitung:

Quitten waschen, schaelen, entkernen, in duenne Scheiben schneiden, mit Zitronensaft betrauefeln. Essig und Wasser mit zerbroeckelter Zimtstange, Zucker und Honig aufkochen. Quitten darin 20 min garziehen lassen. In vorbereitete Glaeser schichten. Saft weiterkochen, bis er dick zu werden beginnt. Abkuehlen lassen, mit Cognac vermischen und ueber die Fruechte giessen. Glaeser mit Cellophan verschliessen und kuehl aufbewahren.