

## Weinbrand - Quitten

Kategorien: Marmelade, Einmachen

Zutaten für: 1 Angabe

2	kg	Quitten
500	Gramm	Honig
500	Gramm	Zucker
4		Weinessig
700	ml	Wasser
3		Sternanis
1/2		Zitrone, unbehandelte
125	ml	Weinbrand

### Anleitung:

Quitten abreiben, schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und in Spalten schneiden. Aus Honig, Zucker, Essig und Wasser eine Zuckerlösung kochen. Sternanis und dünne Zitronenscheiben kurz aufkochen. Die Quittenspalten in die Lösung geben und auf kleiner Gasflamme köcheln lassen. Das Obst mit einer Schaumkelle herausnehmen, in vorbereitete Gläser füllen. Die Flüssigkeit noch etwas einkochen lassen, den Weinbrand dazugeben und heiß über die Quitten gießen. Die Gläser sofort verschließen. Kühl und dunkel aufbewahren.

Kochzeit ca. 30 Minuten

Vorbereitungszeit ca. 45 Minuten