

BRATAPFELLIKÖR

Dieser Likör ist ein MUSS in der Weihnachtszeit. Der Geschmack von süßen Äpfeln und feinen Gewürzen macht den Likör unglaublich lecker. Zudem ist er eine wunderbare Geschenkidee zur Weihnachtszeit.

Calvados findest du in gut sortierten Getränkemärkten oder auch bei E...ka

DU BENÖTIGST

- 1000 g Apfelsaft
- 300 g Weißwein
- 70 g weißer Zucker
- 70 g brauner Zucker
- 40 g Vanillezucker
- 3 Zimtstangen
- 3 Sternanis
- 5 Nelken
- 2 Vanilleschoten
- 500 g Calvados
- 65 g Amaretto

ZUBEREITUNG

1. Apfelsaft, Weißwein, Vanillezucker und Zucker in den Mixtopf geben.
2. gib die Gewürze in den Gareinsatz und setze ihn in den Mixtopf ein und lass alles für **13 Min. | 100°C | Stufe 1** köcheln.
3. Garkorb mit den Gewürzen aus dem Mixtopf holen, Calvados und Amaretto zu der Flüssigkeit in den Mixtopf dazugeben und für **15 Sek. | Stufe 4**.iterrühren
4. damit du keine Rückstände von den Gewürzen hast, seihe den Likör durch ein feines Sieb in eine Schüssel ab
5. optional für einen Glamour-Effekt gib 2 TL Lebensmittel-Gold-Glitzer hinzu und rühre ihn unter
6. nun fülle mit Hilfe eines Trichters den Likör in saubere Flaschen ab.

VARIANTEN

- er schmeckt als Likör, aber auch warm mit einem Sahnehäubchen
- 2 Eiswürfel im Weißweinglas mit Bratapfellikör bedecken, danach mit gut gekühltem Sekt aufgießen

TIPPS

Damit der Likör noch intensiver nach Gewürzen schmeckt, kann man auch so verfahren:

- eine Tasse voll mit Apfelsaft erhitzen. Gib die Gewürze sowie die Vanilleschoten (vorher quer durch die Mitte aufgeschnitten) dazu und lasse alles mind. 1 Std. darin ziehen
- danach gibst du den Apfelsaft zu den anderen Zutaten dazu (Punkt 1) und fährst mit dem Rezept wie angegeben (Punkt 2) weiter fort