



Bratapfel-Likör

Zeit gesamt
15min

Zubereitungszeit
15min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 1 Portionen

Vanilleschote	1 St.
Zimtstange	2 St.
Sternanis	1 St.
Nelken	2 St.
Brauner Zucker	250 g
Apfelsaft	1 L
Vodka	700 ml
Amaretto	100 ml

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlerer Topf

1. Vanilleschote längs halbieren und Mark herauskratzen. Vanilleschote, Zimtstangen, Sternanis und Nelken in einen Papier-Teebeutel geben.
2. In einem Topf Zucker auf mittlerer Stufe erhitzen, bis er schmilzt. Zucker vorsichtig mit Apfelsaft ablöschen. Gewürzbeutelchen und Vanillemark zugeben und auf mittlerer Stufe ca. 15 Min. köcheln. Gewürzbeutelchen aus dem Topf nehmen und Bratapfel-Sirup leicht abkühlen lassen.
3. Wodka und Amaretto mit dem lauwarmen Bratapfel-Sirup vermengen und in Flaschen füllen. Bratapfel-Likör sofort verschließen. Der Likör hält sich ca. ein Jahr.

Zum Wohl!

Tipp: Mit dem Rezept erhältst du ca. 1,5 l Likör.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	3386 kcal
Kohlenhydrate	387 g
Eiweiß	2 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	2 g