



Bratapfellikör

Zeit gesamt
25min

Zubereitungszeit
10min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 1 Portionen

| | |
|----------------|------------|
| Äpfel, rot | 2 St. |
| Brauner Zucker | 100 g |
| Vanille Zucker | 1 Päckchen |
| Zimt | 0.25 TL |
| Apfelsaft | 300 ml |
| Wasser | 300 ml |
| brauner Rum | 200 ml |

Zubereitung



Küchenutensilien

Monsieur Cuisine

1. Äpfel schälen, vierteln und Kerngehäuse entfernen. In den Mixbehälter Äpfel, Zucker, Vanillinzucker und Zimt geben und 10 Sek./Stufe 8 zerkleinern. Mit Apfelsaft und Wasser auffüllen und 15 Min./Stufe 1/100 °C aufkochen.

2. Anschließend Rum zugeben und 30 Sek./Stufe 8 pürieren. 2 Flaschen (à 500 ml) heiß ausspülen. Bratapfellikör mithilfe eines Trichters hineinfüllen und sofort fest verschließen. Bratapfellikör bis zum Servieren im Kühlschrank aufbewahren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

| | |
|----------------|-----------|
| Kaloriengehalt | 1221 kcal |
| Kohlenhydrate | 196 g |
| Eiweiß | 2 g |
| Ballaststoffe | 10 g |
| Fette | 1 g |