



Bratapfellikör

Zeit gesamt
25min

Zubereitungszeit
10min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 1 Portionen

Äpfel, rot	2 St.
Brauner Zucker	100 g
Vanillinzucker	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