



Apfellikör „Winterapfel“

★★★★★

Likör

Vorbereitungszeit: 20 Min. **Kochzeit:** 15 Min. **Gesamtzeit:** 2 Std. **Schwierigkeitsgrad:** Leicht **Portionen:** ergibt ca. 3 Liter Winterapfel-Likör **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

2 Liter Apfelsaft naturtrüb
200 g brauner Zucker
200 g weißer Zucker
2 Vanilleschoten
2 Zimtstangen
3 Sternanis
750 ml weißer Rum

BESCHREIBUNG

Damit man sich bei diesen kühlen Temperaturen etwas aufwärmen kann (wir haben immerhin zweistellige Minusgrade seit Wochen) habe ich ein tolles Rezept für Euch für einen unheimlich leckeren Apfellikör. Diesen kann man sowohl kalt trinken als auch warm mit einem Klecks Sahne obendrauf. Er schmeckt nach Winter und Bratapfel, weswegen ich ihn ganz einfallsreich "Winterapfel" genannt habe.

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten bis auf den Rum einmal aufkochen und anschließend abkühlen lassen. Nun die Gewürze raussieben und den Saft mit dem Rum vermischen. In Flaschen abfüllen, verschließen und Etiketten aufkleben. Fertig ist ein tolles Mitbringsel über das sich jeder freut.