



Apfel-Zimt-Likör

★★★★

Likör

Vorbereitungszeit: 5 Min. **Kochzeit:** 13 Min. **Gesamtzeit:** 20 Min. **Schwierigkeitsgrad:** Mittel
Portionen: 2 Fl. à ca. 700 ml **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

250 g brauner Zucker
2 Zimtstangen
1 Bourbon-Vanilleschote
750 g Apfelsaft, klar
1 Sternanis
1 Nelke
Schale von 1 Apfel
350 g weißer Rum

BESCHREIBUNG

Ich liebe Äpfel und auch Zimt – beides zusammen – einfach genial. Dieser Likör ist super geeignet für kalte Tage, für alle Apfel-Zimt Fans und ich finde, er passt super in die Vorweihnachtszeit – der Geruch kommt mir jedenfalls vom Weihnachtsmarkt bekannt sehr vor.

ZUBEREITUNG

Zucker, Zimtstangen und Vanilleschote in den Mixtopf geben, 10 Sekunden zerkleinern.

Apfelsaft, Sternanis, Nelke und Apfelschalen zugeben, 13 Minuten aufkochen.

Den Rum zugeben, 15 Sekunden unterrühren.

Den Likör umfüllen und verschlossen ca. 1 Woche kühl stellen, damit der Zimt gut durchziehen kann.

Likör filtern und in heiß ausgespülte Flaschen umfüllen.

Tipp!

Gut verschlossen, kühl und dunkel gelagert hält sich dieser Likör ca. 1 Jahr