

Jules Bratapfel-Likör de Luxe

(muss ca. 4 Wochen durchziehen)

Zutaten für den Bratapfel-Likör

- 700 g säuerliche Äpfel (Elstar, Braeburn o.ä.)
- 1 EL Rohrohrzucker oder brauner Zucker
- 3 Zimtstangen
- 1 Vanilleschote
- (nach Geschmack 2 Anissterne oder ein paar Scheiben Ingwer)
- 1 Bio- Orange
- 1 Bio- Zitrone
- 150g weißer, feinerer Kandis
- 600 ml Wodka
- 300 ml brauner Rum
- 1 oder 2 große Einmachgläser, die fest verschlossen werden können.
- 2-3 hübsche Glasflaschen mit festem Verschluss

Zubereitung des Bratapfel-Likörs

1. Backofen auf ca. 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen.
2. Die Äpfel vierteln, entkernen und in eine feuerfeste Schale (Auflaufform o.ä.) legen.
3. Zucker über die Äpfel streuen, Zimtstangen dazwischen legen und ca. 25 Minuten halbweich garen, die Äpfel dürfen jedoch nicht zerfallen, lieber zwischendurch mal überprüfen.
4. Abkühlen lassen.
5. Die Orange und die Zitrone heiß abwaschen und in Scheiben schneiden. Sollten Ihr keine Bio- Früchte bekommen haben, bitte die Schale entfernen. Mit dem Kandiszucker in die sterilisierten Einmachgläser geben.
6. Vanilleschote längs halbieren, das Mark herauskratzen und beides (!) in Einmachgläser verteilen. Die Äpfel und alle weiteren Gewürze hinzugeben, mit Wodka und Rum auffüllen und darauf achten, dass alles gut bedeckt ist.
7. Gläser verschließen und täglich umrühren oder vorsichtig schütteln, bis der Kandis sich vollständig aufgelöst hat.
8. Nach 4 Wochen kann der Likör durch ein Sieb in sterilisierte Flaschen abgefüllt werden.
9. Mit einem schönen Band und einem Etikett verzieren und genießen!

Der Bratapfel-Likör schmeckt pur oder auf Eis, Crème caramel, warmem Apfelkuchen, zum Kaffee oder auch im Fruchtpunsch!

Guten Genuss wünschen Jule & Bettina von diealltagsfeierin.de