



Schneller Bratapfellokür

★★★★★

Likör

Vorbereitungszeit: 5 Min. **Kochzeit:** 10 Min. **Gesamtzeit:** 20 Min. **Schwierigkeitsgrad:** Leicht **Portionen:** ca. 2 Fl. à 750 ml

Quelle: malteotten.de

ZUTATEN

Zutaten für den Bratapfellokür

- 1 Liter Apfelsaft, klar
- 350 ml Rum, weiß
- 150 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 2 Stangen Zimt
- 1 Sternanis
- 1 Vanilleschote

BESCHREIBUNG

Der Likör ist in einer viertel Stunde zubereitet. Er eignet sich hervorragend als kleines selbst gemachtes Mitbringsel zu Weihnachten. Für die Familienfeier, die liebe Freundin oder Kollegin, die Weihnachtsfeier in der Arbeit, oder auch einfach so zu den Plätzchen Zuhause.

ZUBEREITUNG

1. Apfelsaft, Rum, Zucker und Vanillezucker in einen Topf geben.
2. Die Vanilleschote der Länge nach aufschlitzen, damit sich das Aroma besser entfalten kann.
3. Die Vanilleschote, den Sternanis und die Zimtstangen dazu geben.
4. Alles 1x kurz aufkochen lassen. Dann sofort herunter regeln.
5. 10 Minuten kurz vor dem Siedepunkt ziehen lassen, es sollte nicht mehr kochen, sonst verfliegt der Alkohol.
6. Die Gewürze entnehmen und in Flaschen abfüllen.
7. Der Bratapfellokür ist mehrere Monate haltbar.

Tipp: um die Gewürze im Anschluss leichter aus dem Topf zu entfernen, empfehle ich einen Teestrumpf oder einen Kaffeefilter (zugebunden).