

Bratapfellikör mit Schlagobershaube

Köstlicher Likör für die Adventszeit!



ZUTATEN FÜR CA. 8 GLÄSER

1 Liter Apfelsaft
500 ml Calvados
300 ml Weißwein trocken
70 ml Amaretto
150 g weißer Zucker
150 g brauner Zucker
60 g Vanillezucker
5 Nelken
3 Zimtstangen
3 Sternanis
2 Vanilleschoten
Schlagobers nach Belieben

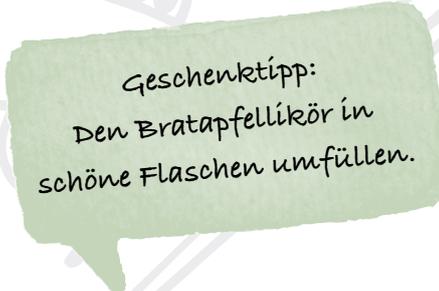
ZUBEREITUNG

Apfelsaft, Weißwein, braunen und weißen Zucker, Vanillezucker, Zimtstangen, Sternanis, Vanilleschoten und Nelken in einem Topf erhitzen - nicht kochen!

TIPP: Die Gewürze in einen Tee- oder Gewürzbeutel einhängen - so lassen sie sich leichter herausnehmen.

Die Gewürze aus dem Topf nehmen, Calvados und Amaretto dazugießen und gut umrühren.

Den Bratapfellikör am besten warm mit Schlagobershaube genießen!



Geschenktipp:
Den Bratapfellikör in
schöne Flaschen umfüllen.