



Bratapfel-Likör

Zutaten

4 kleine, säuerliche Äpfel
3 Zimtstangen
1 Stück Sternanis
1 Vanilleschote
1 Bio-Zitrone
200 g Kandiszucker
7 dl Vodka (oder Korn)

Zubereitung

Ofen auf 180 Grad vorheizen. Die Äpfel mit einem Apfelausstecher oder mit einem Messer vom Kerngehäuse befreien. Die Äpfel auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und etwa 5 Minuten im Ofen garen. Zimtstangen und Anis ebenfalls aufs Blech geben und weitere 10 Minuten garen, bis die Äpfel weich sind. Abkühlen lassen. Die Vanilleschote längs halbieren und das Mark auskratzen.

Die Zitronenschale mit einem Sparschäler dünn abschälen. Dann die Äpfel mit Zimt, Anis, Vanille (Mark und Schote), Zitronenschale und Kandiszucker in ein heiss ausgespültes Einmachglas geben. Nun den Vodka einfüllen und das Glas verschliessen. Das Glas an einem dunklen Ort 4 Wochen ziehen lassen. Dann den Likör abseihen und in Flaschen abfüllen.