

# 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

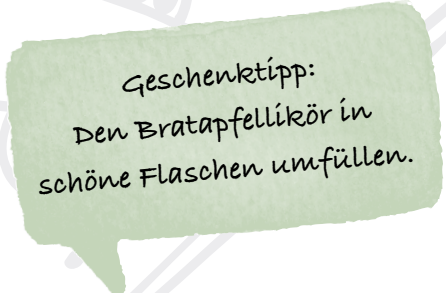
## ZUBEREITUNG

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.