

Rezept

Fein gewürzter Bratapfellikör

Ein Rezept von Fein gewürzter Bratapfellikör, am 13.05.2025

Zutaten

- | | |
|--|----------------------------|
| 4 kleine, festfl eischige BioÄpfel (z. B. Cox Orange oder Holsteiner Cox) | 2 EL Zucker |
| 1 Vanilleschote | 200 g weißer Kandis |
| 1/2 Bio-Zitrone | 1/2 Bio-Orange |
| 2 Sternanise | 2 Zimtstangen |
| 3/4 l Korn | 3 Nelken |

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für 1 Flasche (ca. 600 ml): | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 1995 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Äpfel waschen, Kerngehäuse mit einem Kerngehäuseausstecher oder Messer von den Stielenden her herauslösen, dabei die Äpfel nicht ganz durchstechen oder bohren. Den Zucker in die Aushöhlungen streuen. Äpfel mit den Öffnungen nach oben in eine hitzebeständige Form setzen. Im Ofen (Mitte) ca. 15 Min. garen, bis sie feine Risse bekommen, aber noch nicht aufplatzen oder zu weich werden – sie sollten die Form behalten. Aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen.
2. Den Kandis in ein großes, weites, verschließbares (Bügel-)Glas geben. Vanilleschote längs aufschlitzen und das Mark herauskratzen. Orange und Zitrone heiß waschen und die Schalen hauchdünn abschälen. Vanilleschote und -mark, Zitruschalen und Gewürze auf dem Kandis verteilen, die abgekühlten Äpfel darauflegen und alles mit Korn begießen. Glas verschließen und den Ansatz an einem warmen Ort 1 Monat durchziehen lassen, dabei ab und zu durchschütteln.
3. Wenn sich der ganze Kandis aufgelöst hat, den fertigen Likör durch ein feines Sieb in eine sauber ausgespülte, abgetrocknete Flasche füllen und sofort verschließen. Der Bratapfellikör hält sich bis zu 1 Jahr.