Rezept

Roter Apfelkorn

Ein Rezept von Roter Apfelkorn, am 12.10.2024

Zutaten

- **4** rotschalige Äpfel
- **150 ml** kalkarmes Wasser
- **4** Gewürznelken
- **650 ml** Doppelkorn (40 %)
- **50 g** Zucker
- **1** kleine Zimtstange

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 750 ml Likör (ca. 37 Gläschen à 2 cl) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 50 kcal

Zubereitung

1. Die Äpfel gründlich waschen, schälen und nur die Schalen in eine weithalsige Flasche geben. Doppelkorn aufgießen, Flasche verschließen. Den Ansatz 4 Wochen warm und dunkel ziehen lassen.

2. Danach das Wasser mit Zucker, Nelken und Zimtstange unter Rühren aufkochen, 15 Min. sanft kochen, dann abkühlen lassen.

3. Den Apfelschalen-Korn und den Gewürzsirup durch ein feines Sieb seihen. Beides in eine saubere Flasche füllen. Verschließen und am besten noch 4 Wochen ruhen lassen. Gut gekühlt servieren.