

# Bratapfel Likör

Für 1,2 Liter

## Zutaten:

- 700 g Apfelsaft
- 200 g Weißwein
- 30 g Kandiszucker
- 2 Zimtstangen
- 2 Sternanis
- 1 Vanilleschote, oder Vanille Extrakt
- 200 g Likör 43
- 60 g Amaretto
- Auf Wunsch Goldpuder für die Optik



## Zubereitung:

Apfelsaft, Weißwein, Kandiszucker, Zimtstangen, Sternanis und Vanille in den Mixtopf geben und 13 min/100°C/Linkslauf/Sanft rühren. Im Anschluss 30 Minuten ziehen lassen.

Likör und Amaretto zugeben und 20 Sek./Linkslauf/Stufe 1 unterrühren.

Alles durch ein Sieb geben und in Flaschen abfüllen. Gerne mit Glitzerpuder verschönern – perfekten Schimmer für die Weihnachtszeit. Oder mit Sahnehaube den lauwarmen Likör toppen.