

# Bratapfellikör

Ich bereite den Likör gerne in der Adventszeit zu, um ihn dann an liebe nette Menschen zu verschenken, oder an Weihnachten als Aperitif warm oder kalt zu servieren.

Den Calvados kann man auch durch Apfelkorn ersetzen.

Likör erwärmen, in ein Likörglas eingießen und mit einer Sahnehaube verzieren. Warm trinken.

Zwei Eiswürfel im Weißweinglas mit Bratapfellikör bedecken, danach mit gutgekühlten Sekt aufgießen

## Meine Zutaten:

1 l Apfelsaft  
300 ml Weißwein  
100 g weißer Zucker  
100 g brauner Zucker  
65 g Vanillezucker  
1 Zimtstangen  
2 Sternanis  
5 Nelken  
1 Vanilleschote oder  
Vanillemark  
0,5 l Calvados  
50 ml Amaretto

## Zubereitung:

Alle Zutaten, mit Ausnahme des Calvados und Amaretto, unter rühren aufkochen lassen.

Die Gewürze entfernen. Den Calvados und Amaretto unterrühren.

In Flaschen abfüllen und fertig ist ein wunderbares Getränk.