DIY-Adventkalender 2020

Jasmines
BRATAPFELLIKÖR

Du brauchst

2 Liter Apfelsaft (naturtrüb)
200 g brauner Zucker
200 g Zucker
2 Zimtstangen
1 Vanilleschote
1 Teelöffel Anis
0,75 Liter weißer Rum

Zubereitung

- Alle Zutaten bis auf den Rum aufkochen und danach abkühlen lassen.
- Gewürze raussieben.
- Den Rum zum Apfelsaftgemisch geben und in Flaschen abfüllen.

Tipp

Der Likör schmeckt sehr gut über Eis oder Pudding. In der kalten Jahreszeit kann man ihn auch ein bisschen erwärmen und mit einer Sahnehaube genießen.