

★ Goldrausch - ★ Glitzernder Bratapfellikör

Zutaten:

7 feste Äpfel (am besten säuerliche)
Schale von 1/2 Bio-Zitrone
Mark von 1 Vanilleschote
200 g brauner Zucker
1 Zimtstange
1 Sternanis
1,5 Liter Korn (32%) - alternativ Vodka
nach Geschmack: essbarer Glitzer-Feenstaub
1-2 verschließbare Gläser je 2 Liter



Zubereitung:

Apfel vierteln und entkernen, auf ein Backblech legen und bei 180°C Ober-Unterhitze etwa 15 bis 20 Minuten im vorgeheizten Ofen backen. (Die Äpfel sollten nicht zerfallen sein). Danach auskühlen lassen.

Nun wird der Likör angesetzt: die Äpfel und die restlichen Zutaten (außer dem Glitzer) in die Gläser füllen und luftdicht verschließen. Die Apfelspalten sollten mit Flüssigkeit bedeckt sein.

Das ganze 4 Wochen an einem schattig kühlen Platz ziehen lassen, zwischendurch immer wieder schwenken, damit sich der Zucker gut lösen kann.

Nach diesen 4 Wochen abseihen, in Flaschen abfüllen und je nach Bedarf und Wunsch den Glitzer hinzufügen.

Tipp: Die Äpfel können natürlich gegessen oder für etwaige Rezepte verwendet werden.

Gutes Gelingen wünscht Szandra Zirngast!