

# BRATAPFEL-LIKÖR | ODER: IM GOLDDRAUSCH! (DAS ORIGINAL)

Posted on 19. November 2018



Heute habe ich für euch mal wieder ein neues Likör- Rezept mitgebracht, für einen aromatischen und sehr leckeren Bratapfel-Likör. Das ideale DIY Geschenk aus der Küche oder Mitbringsel für die Adventszeit und den Winter. Die Zubereitung ist übrigens super einfach und der Likör kann nach Wunsch auch vegan zubereitet werden. Letztes Jahr habe ich meinen [Marzipanlikör mit weißer Schokolade und Amaretto](#) und meinen [weihnachtlichen Lebkuchenlikör](#) verschenkt. Dieses Jahr bekommen meine Lieben diesen köstlichen Bratapfel-Likör...



Der Clou an diesem Likör ist, dass er golden schimmert. So passt er ganz wunderbar in die Weihnachtszeit und zu festlichen Anlässen. Ich finde, er ist ein echter Hingucker. Aber Achtung: Das Goldglimmer muss unbedingt essbar sein! Ich habe übrigens [diesen Goldglimmer](#) verwendet. Natürlich könnt ihr ihn auch ohne weiteres einfach weglassen, wenn ihr diesen nicht mittrinken mögt. Ich mag eigentlich auch alles, was ich zu mir nehme, möglichst naturbelassen. Der Geschmack ändert sich in keinster Weise. Aber schick sieht der Likör so schon aus, oder?



Falls ihr zufällig noch nach weiteren Ideen für leckere Liköre sucht, probiert doch mal meinen [Orangen-Vanille-Eierlikör mit Licor 43](#), [Mon-Cheri-Likör mit Nougat](#) und [Eierlikör mit Amaretto \(alkoholfrei möglich\)](#) Selbstgemachte Geschenke finde ich immer besonders schön und sie kommen auch meist viel besser an (zumindest bei den Erwachsenen), als wenn "irgendetwas unnützes" gekauft wird. Ansonsten gehören meine [Spekulatius-Creme](#) und meine [Amaretto-Trüffel](#) in der Adventszeit zu den beliebtesten Leckereien, wenn ich etwas kleines verschenken möchte. Der Bratapfel-Likör ist aber natürlich nicht nur toll zum verschenken, sondern man kann ihn sich auch prima selbst zu Gemüte führen. In diesem Sinne...Prost!

## Zutaten für den Bratapfel-Likör:

(ergibt ca. 1,1 l)

- 500g Apfelsaft mit gutem Geschmack
- 50g weißer Zucker
- 1 Tl [Zimtblüten](#), alternativ 1 Stange Zimt

- 2 Stangen Zimt (ohne Zimtblüten also 3)
- 2-3 Nelken
- 1 Sternanis
- ½ große oder 1 kleine Vanilleschote oder 2 bereits ausgekratzte Vanilleschoten (Resteverwertung)
- 50g Honig (vegan: braunen Zucker oder Agavendicksaft)
- 300g Licor 43 (Vanillelikör) oder nur 250g + 50 g Amaretto oder Calvados
- 200g Cidre (Apfelwein), alternativ Weißwein
- optional: 1- 2 Tl Goldglimmer (essbar)

## Bratapfel-Likör zubereiten:

1. Apfelsaft zusammen mit dem Zucker (und ggf. braunen Zucker) in einen Topf geben.
2. Vanilleschote einmal längs aufschlitzen. Zusammen mit den Gewürzen in einen Teefilter geben und diesen zwischen Deckel und Topf klemmen. (Die Gewürze können auch direkt mit in den Apfelsaft gegeben werden. Später dann alles einfach durch ein feines Sieb abseihen.)
3. Kurz aufkochen und danach für 3-4 Stunden im geschlossenen Topf ziehen und dabei langsam abkühlen lassen. Wenn der Sud lauwarm ist, kann der Honig untergerührt werden. (So löst dieser sich am besten auf und die wertvollen Bestandteile des Honigs bleiben erhalten.)
4. Licor 43 und Cidre untermengen. (Ggf. jetzt durch ein feines Sieb abseihen.)
5. Nach Wunsch den Goldglimmer untermischen und in heiß ausgespülte oder sterilisierte Flaschen abfüllen.
6. Am besten bis zum Genuss noch eine Woche ziehen lassen.
7. Der Bratapfel-Likör hält im Kühlschrank einige Wochen.

## ZUBEREITUNG MIT DEM THERMOMIX®:

1. Apfelsaft und Zucker in den Mixtopf geben. Vanilleschote einmal längs aufschlitzen und zusammen mit den Gewürzen ebenfalls in den Mixtopf geben, 13 Min./100°/Sanfrührstufe/ Linkslauf kochen.
2. 3-4 Stunden im geschlossenen Mixtopf ziehen und dabei langsam abkühlen lassen. Wenn der Sud nur noch lauwarm ist (ca. 37°C), kann der Honig hinzugegeben werden. Für 30 Sek./Stufe 1/ Linkslauf untermischen. (So bleiben die wertvollen Bestandteile des Honigs erhalten.)
3. Nach dem sich der Honig aufgelöst hat, Licor 43 und Cidre für 15 Sek./Stufe 1/ Linkslauf unterrühren.

4. Durch ein feines Sieb abseihen.
5. Nach Wunsch den Goldglimmer untermischen und in heiß ausgespülte oder sterilisierte Flaschen abfüllen.
6. Am besten bis zum Genuss noch eine Woche ziehen lassen.
7. Der Bratapfel-Likör hält im Kühlschrank einige Wochen.

## BRATAPFEL-LIKÖR



**Ertrag:**

1100 Milliliter (etwa)

**Portionen:**

Stück

# Zutaten

- 500 g Apfelsaft ((gute Qualität))
- 50 g weißer Zucker
- 1 TL Zimtblüten ((alternativ 1 Stange Zimt))
- 2 Stangen Zimt ((ohne Zimtblüten 3 Stück))
- 2–3 Nelken
- 1 Sternanis
- ½ große oder 1 kleine Vanilleschote oder 2 bereits ausgekratzte Vanilleschoten ((Resteverwertung))
- 50 g Honig (vegan: braunen Zucker oder Agavendicksaft)
- 300 g Licor 43 (Vanillelikör) (Amaretto oder Calvados)
- 200 g Cidre (Apfelwein, alternativ Weißwein)
- 1–2 TL essbarer Goldglimmer (optional) ([zum Beispiel diesen](#))

# Zubereitung

## Herkömmliche Zubereitung

1. Apfelsaft zusammen mit dem Zucker (und ggf. braunen Zucker) in einen Topf geben.
2. Vanilleschote einmal längs aufschlitzen. Zusammen mit den Gewürzen in einen Teefilter geben und diesen zwischen Deckel und Topf klemmen. (Die Gewürze können auch direkt mit in den Apfelsaft gegeben werden. Später dann alles einfach durch ein feines Sieb abseihen.)
3. Kurz aufkochen und danach für 3-4 Stunden im geschlossenen Topf ziehen und dabei langsam abkühlen lassen. Wenn der Sud lauwarm ist, kann der Honig untergerührt werden. (So löst dieser sich am besten auf und die wertvollen Bestandteile des Honigs bleiben erhalten.)
4. Licor 43 und Cidre untermengen. (Ggf. jetzt durch ein feines Sieb abseihen.)
5. Nach Wunsch den Goldglimmer untermischen und in heiß ausgespülte oder sterilisierte Flaschen abfüllen.
6. Am besten bis zum Genuss noch eine Woche ziehen lassen.

7. Der Bratapfel-Likör hält im Kühlschrank einige Wochen.

## Zubereitung Mit Dem Thermomix

1. Apfelsaft und Zucker in den Mixtopf geben. Vanilleschote einmal längs aufschlitzen und zusammen mit den Gewürzen ebenfalls in den Mixtopf geben, 13 Min./100°/Sanfrührstufe/ Linkslauf kochen.
2. 3-4 Stunden im geschlossenen Mixtopf ziehen und dabei langsam abkühlen lassen. Wenn der Sud nur noch lauwarm ist (ca. 37°C), kann der Honig hinzugegeben werden. Für 30 Sek./Stufe 1/ Linkslauf untermischen. (So bleiben die wertvollen Bestandteile des Honigs erhalten.)
3. Nach dem sich der Honig aufgelöst hat, Licor 43 und Cidre für 15 Sek./Stufe 1/ Linkslauf unterrühren.
4. Durch ein feines Sieb abseihen.
5. Nach Wunsch den Goldglimmer untermischen und in heiß ausgespülte oder sterilisierte Flaschen abfüllen.
6. Am besten bis zum Genuss noch eine Woche ziehen lassen.
7. Der Bratapfel-Likör hält im Kühlschrank einige Wochen.







