

Apfellikör

Zutaten:

1 Liter trüber Apfelsaft
1 Zimtstange
150 g Zucker
1 EL selbstgemachten Vanillezucker
375 ml Wodka
Ein paar Tropfen Bittermandelöl

Zubereitung:

Den Apfelsaft mit dem Zucker, der Zimtstange und dem Vanillezucker in den Thermomix geben und 12 Min / 100 Grad / Stufe 1 / Linkslauf erhitzen.

Dann in eine Schüssel umschütten und gut abkühlen lassen.

Nach dem Abkühlen den Wodka und das Bittermandelöl zugeben, gut vermengen und in Flaschen abfüllen.

Am besten im Kühlschrank lagern. Kalt genießen.

Ich habe das Rezept vor Jahren mal irgendwo gefunden, weiß aber leider nicht mehr wo oder wer der Rezeptersteller war.

Gutes Gelingen und Prost wünscht Euch Judith ☺