

Bratapfel-Likör

Bratapfel Likör selber machen aus Bratäpfeln, Mandeln, Rosinen, Zimt, Anis, Nelke, Grümmelkandis und Korn.

etwa 40 Portionen



gelingt leicht



bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Zutaten:

- 1 kg Äpfel, z. B. Boskop
- 1 Dr. Oetker Bourbon Vanilleschote
- 300 g Grümmelkandis
- 100 g Rosinen
- 3 - 4 Tropfen Dr. Oetker Bittermandel-Aroma (aus Rö.)
- 50 g Dr. Oetker gehackte Mandeln
- 2 Zimtstangen
- 2 Sternanis
- 2 - 3 Gewürznelken
- 1,4 l Korn

Wie bereite ich einen Bratapfel-Likör zu?:

1 Vorbereiten:

Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C
Heißluft etwa 180 °C

2 Zubereiten:

Äpfel waschen, das Kerngehäuse mit einem Ausstecher entfernen, quer halbieren, mit der Schnittfläche nach unten auf das Backblech legen und in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 10 Min.

- ## 3
- Vanilleschote längs mit einem Messer aufschneiden und das Mark herauskratzen. Mark und Schote mit Kandis, Rosinen und Bittermandel-Aroma in ein großes Gefäß mit Deckel (Inhalt etwa 3 l) geben.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 4 Mandeln, Zimtstangen, Sternanis und Nelken zu den Äpfeln geben und weiterbacken.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 15 Min.

- 5 Die Äpfel und Gewürze etwas abkühlen lassen, dann in das Gefäß geben, mit Korn auffüllen und verschlossen etwa 4 Wochen durchziehen lassen.
- 6 Den Bratapfel-Likör auf einem Sieb abtropfen lassen und in kleinere Fläschchen füllen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Ein sehr leckeres Dessert erhält man, wenn man die Äpfel mit den Mandeln und Rosinen füllt und mit Gewürzen wie beschrieben bäckt. Nach dem Backen werden die Äpfel dick mit Puderzucker bestreut und mit einer mit Bourbon Vanille-Zucker verfeinerten Sahne oder Vanillesoße oder Vanille-Eis serviert.
- Für ein Bratapfel-Mus die Äpfel einfach wie angegeben mit den Mandeln und Gewürzen backen. Die Gewürze und die Apfelschalen entfernen, das Vanillemark hinzufügen und die Äpfel mit einer Gabel zermusen. Das Mus nach Geschmack süßen. Dieses Bratapfelmus schmeckt sehr lecker zu Waffeln oder Vanillepudding.
- Den Likör warm oder kalt mit einem kleinen Sahnehäubchen servieren.
- Der Likör kann etwa 6 Monate aufbewahrt werden.

