

# Mispel-Apfel-Likör

Würziger Likör aus Mispeln und Äpfeln mit Coriander

etwa 30 Portionen



etwas Übung erforderlich



bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Zutaten:

800 g Mispeln  
850 g Äpfel  
250 g weißer Kandiszucker  
3 Zimtstangen  
gemahlener Kardamom  
750 ml Calvados

## 1 Vorbereiten:

Mispeln und Äpfel waschen und vierteln. Aus beiden Früchten mit Hilfe eines Schnellkochtopfes oder Dampfensafters Saft gewinnen (**Hinweis:** Bitte Gebrauchsanleitung des Geräteherstellers beachten.) und 750 ml Saft abmessen.

Eine große Flasche (etwa 1,5 l Inhalt) heiß ausspülen und abtropfen lassen.

- 2 Saft und Kandiszucker aufkochen, bis sich der Zucker vollständig gelöst hat. Die Gewürze in eine große Flasche (1,5 l) geben, Saft-Kandiszucker-Mischung und Calvados zufügen und gut verschließen. Den Likör-Ansatz 3 Wochen ruhen lassen.
- 3 Likör-Ansatz durch ein Sieb abgießen, den Likör in kleinere, heiß ausgespülte Flaschen abfüllen und gut verschließen.