

Bratapfel-Likör

etwa 40 Portionen



gelingt leicht



bis 40 Min.

**Für das Backblech:****Zutaten:**

- 1 kg Äpfel, z. B. Boskop
- 1 Dr. Oetker 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

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.**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 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 backen Sie die Äpfel wie angegeben mit den Mandeln und Gewürzen. Entfernen Sie die Gewürze und die Apfelschalen, fügen Sie das Vanillemark hinzu und zermusen Sie die Äpfel mit einer Gabel. Süßen Sie das Mus nach Geschmack. Dieses Bratapfelmus schmeckt sehr lecker zu Waffeln oder Vanillepudding.
- Servieren Sie den Likör warm oder kalt mit einem kleinen Sahnehäubchen!
- Der Likör kann etwa 6 Monate aufbewahrt werden.

1 Portion = 40 ml

