

NATÜRLICH
aus Buxtehude



BRUNCKHORST





Ihre Familie Brunckhorst
wünscht guten Appetit!

BRATAPFEL-LIKÖR

Lecker nicht nur in der Advents-/Weihnachtszeit

1 Liter Apfelsaft, 300 ml Weißwein, 120g brauner Zucker, 120g weißer Zucker, 65g Vanillezucker, 2 Vanilleschoten, 3 Zimtstangen, 3 Sternanis, 5 Nelken, 500 ml Calvados, 65 ml Amaretto

Apfelsaft mit Weißwein, braunem, weißem und Vanillezucker in einem Topf mischen. Vanilleschoten längs aufschlitzen und zu der Mischung geben.

Die Gewürze in einen Teefilter füllen und in den Topf hängen. Mischung aufkochen und ca. 5 bis 10 Minuten köcheln lassen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Gewürze entfernen und abkühlen lassen. Calvados und Amaretto zugeben, umrühren und den Bratapfel-Likör in Flaschen füllen.

Besonders gut: Likör leicht erwärmen und mit einem Klecks Sahne servieren.

NATÜRLICH
aus Buxtehude

ÖBSTHOF
BRUNCKHORST

