



Apfel-Punsch-Likör

Zutaten

2.5 Stück(e) Zimtstangen Ceylon, ganz

600 ml Apfelsaft

200 g Rohrzucker

3 Stück(e) Beutel Punsch-und Glühweingewürz

400 ml Korn

5 Stück(e) Sternanise

Portionen: 1

Zubereitung

1.

Zimtstangen halbieren.

2.

Apfelsaft, Zucker und Punsch-und Glühweingewürz aufkochen, von der Herdplatte nehmen und ca. 15–20 Minuten ziehen lassen.

3.

Punsch- und Glühweingewürz entfernen, mit Korn auffüllen und auf saubere Schraubflaschen mit je einem Sternanis und einer halben Zimtstange verteilen.

4.

Likör 2 Wochen reifen lassen.