

## Rezept für selbst gemachten Apfel-Zimt-Likör

### Zutaten

- 250 g brauner Zucker
- 1 Zimtstange
- 1 Vanilleschote in Stücken
- 750 g Apfelsaft
- 350 g weißer Rum



---

### Zubereitung

1. Den Zucker, die Zimtstange und die Vanilleschote in den Mixer geben und pulverisieren - hier die höchste Stufe verwenden.
2. Den Apfelsaft mit dem Pulver vermengen und auf niedriger Stufe (etwa 100 °C) für circa zehn Minuten aufkochen.
3. Den weißen Rum zugeben und das Ganze verrühren.
4. In saubere Flaschen abfüllen und kaltstellen.

Der Likör ist einige Monate haltbar.