

## Weihnachtlicher Gewürzlikör aus dem Thermomix®



© Weihnachtlicher Gewürzlikör - Ulrike, Kochjunkie auf Reisen



25 Min.



leicht



ca. 1200 g

### Schnelles Geschenk aus der Küche.

Zur Adventszeit gehört auch ein passender Likör, findet Ulrike alias "Kochjunkie auf Reisen" und verrät uns ihr Lieblingsrezept. Denn gut geplant ist halb geweihsnachtet. Gemeinsam mit befreundeten Bloggern haben wir Ideen zum Verschenken, für den Adventskaffee und einen schönen Jahresausklang zusammengestellt.

Habt alle eine schöne Weihnachtszeit, genießt die süßen Sünden und versucht dem Trubel ein wenig zu entgehen. **Freut euch auf 19 kreative & leckere Rezepte für den Thermomix® - der Weihnachts-Mix wird euch gefallen!**

Probiert doch einfach die folgenden Rezepte aus:

### Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	<b>3</b>	Sternanis
<input type="checkbox"/>	<b>3</b>	Zimtstangen
<input type="checkbox"/>	<b>1 Prise/n</b>	Muskatnuss (zur Not Pulver)
<input type="checkbox"/>	<b>10</b>	Nelken
<input type="checkbox"/>	<b>1 TL</b>	Zimtpulver (5 g)
<input type="checkbox"/>	<b>220 g</b>	brauner Zucker
<input type="checkbox"/>	<b>200 g</b>	Apfelsaft
<input type="checkbox"/>	<b>1</b>	Flasche Weinbrand (700 g)

### Zubereitung

1. Alle Gewürze und Zucker in den Mixtopf geben, dabei Zimtstangen etwas klein brechen. Gewürze 20 Sek./Stufe 10 mahlen und etwas warten, da es sehr staubt. Apfelsaft zugeben und 10 Sek./Stufe 8 mixen. Anschließend 4 Min./70 °C/Stufe 1,5 erwärmen.
2. Weinbrand in den Mixtopf zugießen und 10 Sek./Stufe 3 unterrühren. Likör 5-10 Minuten ziehen lassen und durch ein Mulltuch in sterilisierte Flaschen abfiltern.

**Haltbarkeit: trocken und luftdicht verschlossen 6 Monate**