

JABOLČNI LIKER

SESTAVINE

6 manjših jabolk (400g)
lupine ½ pomaranče
50 g rozin
150 g mandeljnov z olupki
1 strok vanilije
1 strok cimeta
200 g sladkorja
1 l vodke
0,5 l viljamovke
5 klinčkov
5 piment zrn
1 žlica šipka
2 janeževi zvezdi (za začimbnice so lahko 1
polna žlica začimb za kuhano vino)

POSTOPEK

Jabolka očistimo, prerežemo na sredine in narežemo na 4 dele. Položimo na peki papir in postavimo v pečico za 15 minut na temperaturo 160 stopinj, nato jih ohladimo.

V steklen kozarec naložimo mandlje, nato rozine, jabolka, dodamo začimbnice in sladkor ter dolijemo žganje.

Kozarec zapremo in pustimo na sobni temperaturi 6-9 tednov, med tem časom večkrat pomešamo. Jabolčni liker precedimo in shranimo v stekleni embalaži.

