

Rotweinlikör

Ein Rotweinlikör schmeckt tiefgründig und ein wenig süß.



Zutaten

750 ml Rotwein
350 g Kristallzucker
2 Pkg Vanillezucker
5 Stk. Nelken
1 Stk. Zimtrinde
125 ml Orangensaft
125 ml Weinbrand
125 ml 40%iger Rum

Zubereitung

1. Den Rotwein zusammen mit Kristallzucker und Vanillezucker in einen Topf geben und unter Rühren so lange erhitzen (nicht kochen) bis der Zucker vollständig aufgelöst ist. Die Zimtrinde und Nelken hinzugeben und auskühlen lassen.
2. In der Zwischenzeit den Orangensaft frisch pressen und durch ein mit einem Mulltuch ausgelegtes Haarsieb seihen.
3. Wenn der Rotwein abgekühlt (bzw. höchstens lauwarm) ist, die Gewürze entfernen und den Orangensaft, den Weinbrand und den Rum hinzugeben.
4. In vorbereitete, sterilisierte Flaschen füllen.

Gutes Gelingen!