



## Glühweinlikör

★★★★★

Likör

**Vorbereitungszeit:** 10 Min. **Kochzeit:** 15 Min. **Gesamtzeit:** 30 Min. **Schwierigkeitsgrad:** Mittel **Portionen:** 1 Fl. à 750 ml

**Quelle:** malteotten.de

### ZUTATEN

- 120 g Puderzucker
- 300 ml roter Traubensaft
- 150 ml Rotwein
- 300 ml Rum
- 1 Vanilleschote
- 1 abgeriebene Orange
- 1 Zimtstange
- ein wenig Kardamom
- 3 Pimentkörner

### BESCHREIBUNG

Glühwein ist das Weihnachtsgetränk schlechthin. Doch wir verwandeln den Klassiker in einen leckeren Likör. Mit feinen Gewürzen und gutem Rotwein lässt sich der Likör ganz schnell kochen. Füllt euren Likör in schöne Flaschen und zusammen mit ein wenig Lebkuchen oder Weihnachtsgebäck habt ihr das perfekte, selbstgemachte Weihnachtsgeschenk.

### ZUBEREITUNG

1. Den Puderzucker sieben, bis keine Klumpen mehr vorhanden sind.
2. Die Vanilleschote klein schneiden und gut mit dem gesiebten Puderzucker vermengen.
3. Mit dem Traubensaft übergießen, gut umrühren und alles in einen Kochtopf geben.
4. Orangenschale, Zimtstange, Kardamom und Pimentkörner hinzugeben und unter Rühren langsam erhitzen.
5. Rotwein und Rum in den Kochtopf geben und alles gut verrühren
6. Den Glühweinlikör durch ein Sieb geben, abkühlen lassen, in Flaschen füllen und im Kühlschrank aufbewahren.

