



Glühweinlikör

★★★★★

Likör

Vorbereitungszeit: 10 Min. **Kochzeit:** 15 Min. **Gesamtzeit:** 25 Min.

Schwierigkeitsgrad: Leicht **Portionen:** ca. 1 Liter **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

650 ml Glühwein

100 ml Orangensaft, möglichst frisch
gepresst

450 ml Wodka

1 Vanilleschote(n)

1 Stange/n Zimt

3 Nelke(n)

3 Sternanis

etwas Kardamom

etwas Piment

250 g Zucker

NÄHRWERT

Calories: 3018 kcal

Serving Size: 1

ZUBEREITUNG

Zimt, Nelken, Sternanis, Kardamom und Pimentkörner in einen Teefilter geben und verschließen, Glühwein, Orangensaft und Zucker zusammen mit den Gewürzen und dem Mark der Vanilleschote in einen Topf geben, zum Kochen bringen und die Flüssigkeit auf 250 ml reduzieren. Dabei gelegentlich umrühren, die Gewürze kurz vor Erreichen der richtigen Menge heraus nehmen. Den Übergang von flüssig auf sirupartig kann man sehen, die Flüssigkeit kocht nicht mehr wallend sondern es bilden sich ganz viele kleine Blasen. In diesem Augenblick den Topf vom Herd nehmen.

Den Sirup abmessen, in eine saubere Flasche füllen, mit Wodka auffüllen und noch eine Woche an einem dunklen Ort ziehen lassen. Für ganz Eilige ist der Likör aber auch sofort schon trinkbar.

Reste des Sirups kann man auch gut für Eis oder Pudding nehmen.