

Weihnachtslikör

Zutaten für 5 Portionen

500 g Zucker, braun
500 ml frischer Orangensaft
2 Nelken
3 Kardamomkapseln
1 cm Ingwer
2 Stück unbehandelte Orangen
500 ml Rum, braun
5 Stangen Zimt

Zubereitung

1. Für den Weihnachtslikör den Zucker zusammen mit dem Orangensaft und den Gewürzen, dem Ingwer und dem Großteil der Orangenschalen aufkochen. Die Hitze reduzieren und für 10 Minuten köcheln lassen.

2. Den Rum hineingeben und vom Herd nehmen. In 5 Flaschen mit Bügelverschluss mit einem Fassungsvermögen von 250ml füllen und diese mit jeweils einer Zimtstange und etwas Orangenschale versehen. Die Flaschen verschließen und auskühlen lassen.

3. Den Weihnachtslikör nach Belieben pur trinken oder als Schuss in Glühwein genießen.

Einkaufsliste

- 1 Packung EDEKA Bio Rohrohrzucker
- 1 Packung EDEKA Bio Orangensaft
- 1 Packung Ostmann Nelken
- 1 Packung Kardamomkapseln
- 1 Knolle EDEKA Bio Ingwer
- 1 Bio Orange
- 1 Flasche Hansen Rum 40%
- 2 Packungen Ostmann Zimtstangen