



Adobe Stock | #202974598

Roter Glühweinlikör

ZUTATEN

- 1 l Rotwein
- 500 g Rohrzucker
- 10 Gewürznelken
- 1 Sternanis
- 2 Zimtstangen
- 1 Vanilleschote
- 2 Orangen
(unbehandelt, Saft und Schale)
- 2 Zitronen
(unbehandelt, Saft und Schale)
- 125 ml Rum
- 500 ml Korn

 **4 Flaschen (je 0,5 l)**

 **60 Minuten**

 **leicht**

ZUBEREITUNG

- 1** Rotwein, Zucker, Gewürze, Vanilleschote und Schale von Orangen sowie Zitronen aufkochen und danach etwa fünf Minuten schwach köcheln lassen.
- 2** Den Saft von Orangen und Zitrone dazugeben und mindestens zwei Stunden ziehen lassen.
- 3** Danach alles durch ein Sieb oder durch einen Kaffeefilter gießen.
- 4** Rum und Korn dazumischen und in Flaschen abfüllen.

Fertig ist der adventliche Genuss im Glas!

Tipp: Den Glühweinlikör erst nach ein bis zwei Wochen servieren, denn dann hat sich der volle Geschmack in den Flaschen entwickelt.