

Weihnachtslikör



3 Liter Apfelsaft

500 Gramm braunerZucker (je nachdem wie süß man es mag auch mehr).

Warm machen bis der Zucker aufgelöst ist

6 Zimtstangen dazu

Kurz aufkochen, Herd abschalten.

2 Flaschen brauner Rum dazu

Topf abdecken und eine Woche ziehen lassen.

Dann die Stangen raus nehmen kurz aufkochen, wirklich nur ganz kurz! In heiße Flaschen abfüllen.

Das ganze sollte mind. 4 Wochen ziehen. Er wird besser je länger er steht.

Serviert wird er warm! mit einer Sahnehaube und als Topping Zimtstaub drüber sieben.