

Heiße Liebe Likör



Zutaten (Für ca. 1 l Likör):

250 g Weißer Kandiszucker

500 ml Wasser

2 EL Zitronensaft

15 Teebeutel, Geschmack Vanille-Himbeere (Heiße Liebe von Teekanne)

500 ml braunen Rum

1 EL Vanillezucker

Zubereitung:

Kandis und Wasser in einen großen Topf geben und aufkochen, bis der Kandis sich vollständig aufgelöst hat.

Dann den Zitronensaft und die Teebeutel dazugeben, gut umrühren und zugedeckt über Nacht ziehen lassen. Achtung: Entweder die Bändchen von den Teebeuteln vorher abschneiden oder darauf achten, dass sie mit dem Deckel außen eingeklemmt sind.

Am nächsten Morgen die Teebeutel entfernen (Sieb). Den braunen Rum und Vanillezucker hinzufügen und alles noch einmal kurz erhitzen. Gleich danach den Likör in heiß ausgewaschene Flaschen füllen und verschließen.

