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.

Copyright © 2023 Allebasi