



# GLÜHWEINLIKÖR

120 g Zucker

1 Vanilleschote

300 g roter Traubensaft

Orangenschale einer Orange, unbehandelt, dünn abgeschält

1 Stück Zimtstange (ca. 4 cm)

1/2 TL Kardamom, gemahlen

3 Pimentkörner (optional)

150 g Rotwein

300 g Rum

## Zubereitung

Zucker und Vanilleschote in einen Mixer geben,  
30 Sek. auf hoher Stufe pulverisieren.

Traubensaft, Orangenschale, Zimtstange,  
Kardamom und Pimentkörner in einen Topf geben.

Zucker-Vanillemasse hinzufügen und ca. 10 Minuten  
auf 90°C erhitzen.

Rotwein und Rum dazugeben und verrühren.

Glühweinlikör durch ein Sieb in ein Gefäß der Wahl gießen.

Der Glühweinlikör kann warm und kalt serviert werden.

Bei Bedarf kann der Glühweinlikör in Flaschen (à ca. 450 ml)  
abgefüllt und für ein paar Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden.