



Brombeerlikör Gekocht

★★★★★

Likör

Vorbereitungszeit: 10 Min. **Kochzeit:** 30 Min. **Gesamtzeit:** 40 Min.

Schwierigkeitsgrad: Leicht **Portionen:** 50 portion(en) **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

1.500 g Brombeeren

1 ½ Liter Wein, rot, (herb)

800 g Zucker oder Kandiszucker evtl.
auch etwas weniger

1 Vanilleschote(n)

1 Stange/n Zimt

1 ½ Liter Rum, 40%

NÄHRWERT

Calories: 168 kcal

Serving Size: 1

ZUBEREITUNG

Brombeeren, Rotwein, Zucker, Vanillestange und Zimtstange in einen großen Topf geben und ca. 30 min. köcheln lassen.

Wenn die Flüssigkeit abgekühlt ist, den Rum zugeben und ohne die Früchte in Flaschen füllen und ca. 2 Wochen stehen lassen.

Dann gut schmecken lassen.