



Pflaumenlikör

★★★★★

Likör

Vorbereitungszeit: 1 Std. **Kochzeit:** 2 Std. **Gesamtzeit:** 3 Std. **Schwierigkeitsgrad:** Leicht **Portionen:** 1 portion(en) **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

1 ½ Liter Saft von frischen Pflaumen
500 g Zucker
4 Pck. Vanillezucker
½ TL Zimt oder
2 Stange/n Zimt
¼ TL Nelkenpulver
¼ TL Ingwerpulver
0,7 Liter Rum, 40 %ig

NÄHRWERT

Calories: 4697 kcal
Serving Size: 1

dominant sind. Man kann diese Gewürze auch weglassen und statt dessen einige Tropfen Backaroma Bittermandel hinzufügen. Schmeckt prima.

ZUBEREITUNG

Pflaumen (entsteint) im Entsafter 2 Stunden kochen und anschließend durch ein Tuch seihen um die Trübstoffe zu entfernen.

Den Saft mit Zucker, Vanillezucker und den Gewürzen aufkochen. Abkühlen lassen und nach dem Erkalten den Rum hinzufügen. In Flaschen füllen, fertig!

Wer keinen Entsafter hat, kann die Pflaumen auch mit Wasser in einem Topf auf kleiner Flamme auskochen.

Wer den Likör ein bisschen gehaltvoller mag, kann auch 54%igen Rum nehmen.

TIPP: Viele, wie auch ich, mögen den Geschmack von Nelken oder Ingwer nicht, weil sie einfach sehr