

REZEPT FÜR WINTERLICHEN

GLÜHWEINLIKÖR

WARM ODER KALT GENIEßEN

Du brauchst:

1 Liter Orangensaft	0,45l Wodka	3 Nelken
0,65 Liter Glühwein	1 Zimtstange	3 Sternanis
250 g Zucker	1 Vanilleschote	Prise Kardamon
		Prise Piment

Und so gehts:

Du kochst den Orangensaft zusammen mit Glühwein, Zucker und den Gewürzen auf. Schneide hier die Vanilleschote vorher einmal der Mitte entlang auf, so kann das Mark besser austreten. Du kannst bei den Gewürzen natürlich auch variieren, wenn du z.B. keinen Anis magst, lässt du ihn einfach weg! Und wenn dir das mit den vielen Gewürzen zu umständlich ist, kannst du auch fertiges Lebkuchengewürz nehmen, da ist nämlich fast alles drin!

Nun nimmst du deinen Likör vom Herd, lässt ihn kurz auskühlen (nur so, dass er nicht mehr kochend heiß ist), gibst den Wodka dazu, rührst alles ordentlich durch und lässt ihn mindestens 2 Stunden mit den Gewürzen ziehen. Jetzt den fertigen Likör durch ein Sieb gießen, um die Gewürze wieder zu entfernen und das ganze in abgekochte Flaschen abfüllen – Fertig!

Statt Wodka kannst du natürlich auch Korn nehmen oder Rum. Pass mit Rum aber auf, der hat nämlich mehr Umdrehungen. Am besten schmeckt der Likör, wenn er noch ein paar Tage zieht, aber für die ganz Eiligen: Er schmeckt auch sofort! Man kann ihn so trinken, oder Tee und Punsch damit verfeinern.