Glühweinlikör

Das typische Getränk auf einem jeden Weihnachtsmarkt ist der klassische Glühwein. Mit dem Rezept für einen leckeren Glühweinlikör punktet der Gastgeber auch im Sommer!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 45 min

Gesamtzeit: 55 min



Zutaten

1 Prise	Kardamom
1 Prise	Pimentkörner
3 Stk.	Nelken
3 Stk.	Sternanis
1 Stk.	Vanilleschote
1 Stange	Zimt
100 ml	Orangensaft
650 ml	Glühwein
250 g	Zucker
450 ml	Wodka

Zubereitung

1. Für den leckeren **Glühweinlikör** zuerst in einen Teefilter Kardamom, Pimentkörner, Nelken, Zimt und Sternanis geben. Diesen dann gut verschließen.

2. Nun in einen mittelgroßen Topf Orangensaft füllen. Diesen mit Glühwein und Zucker mischen und bei mittlerer Hitze erwärmen. Von einer Vanilleschote das Mark entfernen und ebenfalls in die Flüssigkeit geben, genauso wie das Teesieb mit den Gewürzen.

3. Während der Glühwein kocht, die Likör Flasche mit kochend heißem Wasser auswaschen und abtropfen lassen.

4. Die Flüssigkeit nun durch Kochen auf ein Drittel der vorherigen Flüssigkeitsmenge reduzieren.

5. Die Gewürze dann herausnehmen und den übriggebliebenen Sirup in die ausgewaschene Flasche füllen, mit Wodka aufgießen und verschließen. Jetzt muss der Likör mindestens eine Woche an einem dunklen Ort ziehen.

Tipp

Der Glühweinlikör schmeckt nicht nur im Stamperl richtig lecker, sondern eignet sich auch dazu, um beispielsweise Eis oder Milchreis zu verfeinern.