Hot Buttered Rum Mix

Hier wird es heiß, süß und kalorienreich: Der leckere Hot Buttered Rum Mix mit selbstgemachter Butter.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 5 min

Koch/Backzeit: 5 min

Ruhezeit: 2,0 h

Gesamtzeit: 2,2 h

Zutaten

200 g	Butter
200 g	Rohrzucker
200 g	Staubzucker
0.5 l	Vanilleeis (weich)
1 Prise	Muskatnuss
1 TL	Zimtpulver
5 cl	Rum

Zubereitung

Der **Hot Buttered Rum Mix** schmeckt süß und aromatisch, er wird besonders in der Weihnachtszeit gerne getrunken.

---

1. Die Butter vorbereiten: Butter in einen großen Topf geben und bei mittlerer Hitze zerlassen. Anschließend mit dem Schneebesen Staubzucker und braunen Zucker einrühren. Den Topf vom Herd nehmen. Vanilleeis, geriebene Muskatnuss und Zimtpulver unter die Buttermasse rühren. Die flüssige Butter in einen dicht schließenden Kunststoffbehälter geben, verschließen und einfrieren.

2. Für den Hot Buttered Rum Mix Wasser aufkochen. Einen Esslöffel von der gefrorenen Butter abnehmen und in eine Tasse geben. Rum zufügen, mit dem kochendem Wasser aufgießen. Gut umrühren, mit geriebener Muskatnuss bestreuen und sofort servieren.

Tipp

Den Hot Buttered Rum Mix kann man je nach Geschmack auch mit Zimt oder Kakaopulver bestreuen.