

Hot Buttered Rum

Der Hot Buttered Rum zählt im Winter zu den beliebtesten Drinks an der Bar. Kein Wunder, wärmt er doch schnell von innen auf und schmeckt dazu noch richtig lecker!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Ruhezeit: 10,0 h

Gesamtzeit: 10,2 h



Zutaten

Für die Gewürzbutter

200 g	Butter
1 Stk.	Zimtstange
3 Stk.	Nelken
3 Stk.	Pimentkörner
1 Kugel	Vanilleeis (klein)

Für den Cocktail

5 cl	Rum (würzig)
12 cl	Apfelsaft
1 BL	Staubzucker
1 BL	Gewürzbutter
1 Stange	Zimt

Zubereitung

Der **Hot Buttered Rum** schmeckt würzig, süß und aromatisch.

1. Zuerst die Gewürzbutter zubereiten: Pimentkörner, Zimtstange und Nelken in den Mörser geben und zu Pulver stampfen. Die Butter in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze zerlassen, das Gewürzpulver einrühren. Topf vom Herd nehmen, das Vanilleeis zufügen und so lange rühren, bis die Masse abgekühlt ist. Mindestens eine Nacht im Kühlschrank fest werden

lassen.

2. Für den Drink einen Glasbecher oder eine Tasse vorheizen. Den Apfelsaft erhitzen. Anschließend den Staubzucker in den Becher geben, mit Rum und Apfelsaft verrühren. Mit einem Barlöffel etwas von der vorbereiteten Butter entnehmen und in den heißen Drink geben.

Tipp

Der Hot Buttered Rum wird typischerweise mit einer Zimtstange zum Umrühren serviert. Als weitere Dekoration kann man noch etwas Muskat- oder Zimtpulver über den Drink streuen.