Rotweinlikör

Der aromatische Rotweinlikör braucht etwas Zeit, um sich voll zu entfalten. Die Geduld wird belohnt mit einem wunderbar abgerundeten Geschmack.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 5 min

Ruhezeit: 336,0 h

Gesamtzeit: 336,3 h



Zutaten

1 l	Rotwein
500 ml	Weingeist
60 ml	Rum
1 Stk.	Orange
1 Stk.	Zitrone
2 Packungen	Vanillezucker
1 Stängel	Zimt
450 g	Zucker

Zubereitung

Der **Rotweinlikör** schmeckt aromatisch, fruchtig und leicht süß.

---

1. Zitrone und Orange auspressen. Den Rotwein in einen großen Topf füllen, Zimtstange und Zucker dazugeben. Einmal aufkochen lassen, dann 5 Minuten bei niedriger Hitze köcheln lassen. Vom Herd nehmen.

2. Anschließend Weingeist, Rum, frisch gepressten Orangensaft und Zitronensaft sowie Vanillezucker zufügen und umrühren. Topf mit dem Deckel gut verschließen und den Likör rund zwei Wochen ruhen lassen. Danach durch ein feinmaschiges Sieb in eine sterilisierte Flasche abfüllen.

Tipp

Den Rotweinlikör kann man heiß oder bei Zimmertemperatur genießen.