

Rotwein - Likör bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

1,5 l roten, trockenen Wein, 500 gr Zucker, 2 Päckchen Vanillezucker, 250 ml Orangensaft, 250 ml weißen Rum, 250 ml Cognac oder Weinbrand.

Die Zubereitung:

Rotwein, Zucker und Vanillezucker in einen Topf geben und erwärmen (nicht kochen!!). Wenn sich unter Rühren der Zucker aufgelöst hat, beiseite stellen und ca. 30 Minuten abkühlen lassen.

Den Orangensaft durch einen Kaffeefilter filtern.

Nach den 30 Minuten Abkühlzeit des Rotweines den O - Saft, den Rum und den Cognac dazugeben, umrühren, fertig.

In entsprechende Flaschen abfüllen und im Kühlschrank aufbewahren.

TIPP: In einer dekorativen Flasche ist dieser Likör ein sehr schönes Geschenk!!!