

Ihre Gesundheit basiert auf vier Säulen:			
Ernährung	Bewegung	Entspannung	Guter Schlaf

Weihnachts-Leckereien Rotwein-Likör

Zutaten:

- 1 lt Rotwein
- ½ lt Rum
- ¼ lt Weingeist (Apotheke)
- 800 g Staubzucker
- 1 Pkg Vanillezucker



Zubereitung:

Alle Zutaten in einem entsprechend großen (verschließbaren) Gefäß geben und gut durchrühren (am besten mit einem Schneebesen), bis der Zucker komplett aufgelöst ist.

Gefäß verschließen und ca. 2-3 Tage stehen lassen. Nochmals durchrühren und in Flaschen abfüllen. Sofort trinkfertig.

Weihnachts-Edition:

In das verschließbare Gefäß 2-3 Zimtstangen und ein paar (ganze) Nelken geben. Vor dem Abfüllen entfernen. (Zimt und Nelken können nach Geschmack variiert werden)

Tipp:

Je länger der Likör „steht“, desto „öliger“ wird er (hab ich allerdings noch nicht oft geschafft, dass der Likör länger „steht“ 😊)

Aus der angegebenen Menge wurden 12 Flaschen (Größe ca. 200 ml bzw. 150 ml – siehe Bild)