



Menge 750 ml



Dauer bis zu 20 Minuten



Schwierigkeit leicht

GLÜHWEIN-LIKÖR

Der beliebte Winterpunsch hier als köstliche Likörvariante – ideal zum Verschenken oder selbst Genießen!



Zubereitung

- 1.** Bio-Orange heiß abwaschen, halbieren und eine Hälfte in dünne Scheiben schneiden. Aus der anderen Hälfte den Saft auspressen und sieben. Mark der Vanilleschote auskratzen.
- 2.** Nelken, Sternanis, Kardamom und Piment im Mörser leicht anstoßen und zusammen mit der Zimtstange bei mittlerer Hitze im Topf leicht anrösten, bis es anfängt zu duften.
- 3.** Mit Traubensaft ablöschen, Vanilleschote und -mark, Orangenscheiben und Diamant Grümmel Kandis dazugeben und bei niedriger Hitze mit Deckel ca. 10–15 Minuten ziehen lassen. Abkühlen lassen.
- 4.** Orangensaft, Zitronensaft, Rotwein und Rum unterrühren, in ein großes, verschließbares Gefäß füllen und ca. 1 Woche ziehen lassen.
- 5.** Durch ein Sieb gießen, um die Gewürze zu entfernen.
- 6.** Likör in eine Flasche füllen und verschließen.

Zutaten

1	Bio-Orange
½	Vanilleschote
1-2	Nelken
1	Sternanis
2	Kardamomkapseln
3	Pimentkörner
1	Zimtstange
300 ml	roter Traubensaft
100 g	Diamant Grümmel Kandis
1 EL	Zitronensaft
250 ml	trockener Rotwein
150 ml	weißer Rum (40 Vol.-%)

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.