

## Rezept

# Krambambuli

Ein Rezept von Krambambuli, am 15.04.2026

## Zutaten

<b>8 TL</b> ostfriesische Teemischung	1,2 l kalkarmes Wasser
<b>2</b> Flaschen milder Weißwein à 750 ml	<b>100 g</b> Zucker
<b>1</b> Bio-Zitrone	<b>400 ml</b> brauner Rum

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für ca. 3 l Krambambuli | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min

## Zubereitung

1. Eine Teekanne vorwärmen, die Teemischung in die Kanne geben. Kalkarmes Wasser aufkochen, über die Teemischung gießen und den Tee 7 Min. ziehen lassen.

---

2. Den Wein mit Zucker in einen Topf geben. Die Zitrone heiß waschen, die Schale hauchdünn abschälen und zum Wein geben. Alles langsam erhitzen, aber nicht kochen lassen. Den Topf vom Herd nehmen.

---

3. Den fertig gezogenen Tee durch ein Sieb zur Weinmischung gießen und alles verrühren. Nochmals durch das Sieb gießen.

---

4. Wenn die Mischung etwas abgekühlt ist, den Rum untermischen. In Flaschen füllen und gut verschließen. Kühl und dunkel aufbewahren.

---

5. Zum Servieren den Krambambuli entweder gut gekühlt servieren oder vorsichtig erhitzen und heiß servieren (aber nicht aufkochen, sonst verfliegt der Alkohol).