Rezept

Rum-Zimt-Kandis

Ein Rezept von Rum-Zimt-Kandis, am 12.10.2024

Zutaten

- **150 g** Zucker
- **300 g** brauner Kandis
- **150 ml** brauner Rum
- **4** Stangen Zimt

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für 2 Gläser (à 200 ml Inhalt) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 1130 kcal

Zubereitung

1. Den Zucker und den Rum in einem kleinen Topf verrühren und erhitzen, bis sich der Zucker gelöst hat. Den Rumsirup abkühlen lassen.

---

2. Den Kandis mit den Zimtstangen in saubere Gläser (am besten Twist-off- oder Bügelgläser) füllen und mit dem Rumsirup bedecken. Die Gläser verschließen und den Kandis mindestens 1 Woche ziehen lassen. Zum Süßen von Tee. Hält sich an einem kühlen Ort mindestens 1 Jahr.