

Rezept

Rum-Zimt-Kandis

Ein Rezept von Rum-Zimt-Kandis, am 24.04.2024

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.