

Rezept

Rumrosinen

Ein Rezept von Rumrosinen, am 11.05.2024



Zutaten

500 g ungeschwefelte Rosinen oder dunkle Weinbeeren

2 Gewürznelken

1 Bio-Zitrone

1 Vanilleschote

700 ml brauner Rum (54 %)

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 2 GLÄSER À 500 ML INHALT | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min

Zubereitung

1. Die Rosinen in ein Sieb geben, kalt abspülen und zwischen Küchenpapier trocken tupfen. Rosinen in die Gläser verteilen. Die Zitrone waschen, abtrocknen und die Schale von einer Hälfte in 1 cm breiten Streifen dünn abschneiden. Restliche Zitrone anderweitig verwenden.

2. Die Vanilleschote längs aufschlitzen und halbieren. Zitronenschale, Vanilleschote und Gewürznelken in die Gläser verteilen. So viel Rum aufgießen, dass Rosinen und Gewürze damit 2 cm hoch bedeckt sind.
-
3. Die Gläser verschließen und die Rosinen an einem kühlen, dunklen Ort 4 Wochen durchziehen lassen.