

Rosinen in Rum

Kategorien: Einmachen, Rum, Rosinen

Zutaten für: 1 1/2 L Glas

250	Gramm	Rosinen; oder Sultaninen
1		Zimtstange
250	ml	Rum ca. Menge

Anleitung:

Die Rosinen waschen, gut trocknen, ins saubere (gut verschliessbare) Glas füllen. Zimtstange dazulegen und Glas mit Rum auffüllen, bis die Rosinen bedeckt sind.

Verschlossen, kühl gelagert während mindestens 10 Tagen ziehen lassen, gelegentlich schütteln.

Haltbarkeit: kühl gelagert und mit Flüssigkeit bedeckt, einige Monate.

Für gedörrte Früchte kann auch 40 % iger Rum verwendet werden.