

## 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 fuellen. Zimtstange dazulegen und Glas mit Rum auffuellen, bis die Rosinen bedeckt sind.

Verschlossen, kuehl gelagert waehrend mindestens 10 Tagen ziehen lassen, gelegentlich schutteln.

Haltbarkeit: kuehl gelagert und mit Fluessigkeit bedeckt, einige Monate.

Fuer gedoerrte Fruechte kann auch 40 % iger Rum verwendet werden.