

Stachelbeeren in Rum

Kategorien: Aufbau, Einmachen, Stachelbeer, Rum

Zutaten für: 1 Rezept

500	Gramm	Gruene Stachelbeeren
500	Gramm	Zucker
1/4	Ltr.	Wasser
1		Zimtstange
1/2	Ltr.	Weisser Rum

Anleitung:

Stachelbeeren waschen und entstielen. Zucker mit Wasser aufkochen und die Stachelbeeren in die heisse, nicht mehr kochende Loesung geben, Zimtstange dazugeben. Ueber Nacht ziehen lassen.

Am naechsten Tag in Glaeser fuellen. Das obere Viertel mit Rum aufgiessen und die Glaeser verschliessen. Wiederholt stuerzen, bis sich die Fluessigkeiten vermischt haben.