

Pflaumenlikör

von Kräuterhexxe

Vorbereitung: Pflaumen (entsteint) im Entsafter 2 Stunden kochen und anschließend durch ein Tuch seihen um die Trübstoffe zu entfernen.

1½ L	Saft von frischen Pflaumen
500g	Zucker
4Pck.	Vanillezucker
½Tl	Zimt oder 2 Zimtstangen
¼Tl	Nelkenpulver
¼Tl	Ingwerpulver
0,7 L	Rum 40%

Den Saft mit Zucker, Vanillezucker und den Gewürzen aufkochen. Abkühlen lassen und nach dem Erkalten den Rum hinzufügen.

Wer keinen Entsafter hat, kann die Pflaumen auch mit Wasser in einem Topf auf kleiner Flamme auskochen.

Soll der Likör gehaltvoller sein, kann auch 54% Rum genommen werden.

Tipp: Viele mögen den Geschmack von Nelken oder Ingwer nicht, weil sie einfach sehr dominant sind. Man kann diese Gewürze auch weglassen und statt dessen einige Tropfen Backaroma Bittermandel hinzufügen. Schmeckt prima!

Arbeitszeit:ca 1 Stunde

Verfasser: Kräuterhexxe