

Hot Buttered Rum

(leicht adaptiert nach einem Rezept von Torsten Bornhöft von Trinklaune.de)

Zutaten für 1 Person

5 cl guten, dunklen Rum (z.B. Old Monk)

12-15 cl naturtrüber Apfelsaft

1 cl Zimtsirup (selbstgemacht)

1 großzügiger Löffel Gewürzbutter (selbstgemacht)

Zutaten Gewürzbutter

125 g Butter

3 Körner Piment

3 Gewürznelken

1 Vanilleschote

1 TL Zimtpulver



Zimtsirup und Gewürzbutter lassen sich schon auf Vorrat zubereiten.

Zimtsirup

Für den Zimtsirup 100 g Kristallzucker schmelzen lassen, mit Wasser aufgießen, eine Zimtstange hinzufügen und 20 Minuten köcheln lassen.

Gewürzbutter:

Die Vanilleschote aufschneiden und das Mark herauskratzen.

Die Butter langsam erwärmen, Vanillemark und ausgekrazte Schoten dazugeben.

Nelken, Pimentkörner und Zimtpulver hinzufügen und bei geringer Hitze ziehen lassen.

Die Vanilleschoten, Pimentkörner und Nelken entfernen und die flüssige Butter in ein Glas füllen.

Beim Erkalten immer wieder durchrühren, damit die Vanille nicht zu Boden sinkt. Die Butter im Kühlschrank lagern.

Den Apfelsaft in einem Topf erhitzen, den Zimtsirup hinzufügen.

In der Zwischenzeit ein hitzebeständiges Glas mit kochend heißem Wasser vorwärmen.

Den heißen Apfelsaft in das Glas füllen, 5 cl Rum dazugeben.

Abschließend einen großen Kaffeelöffel Gewürzbutter einrühren.