Rum-Honig-Likör

Zutaten:

Menge:	Bezeichnung:
100 g	brauner Zucker
75 g	flüssiger Blütenhonig
1/2 l	weißer Rum
1 Stck	unbehandelte Zitrone
2 Stck	frische Minzezweige
1/2 TL	Zimt

Zubereitung:

Zucker erhitzen bis er flüssig ist. Honig und Rum eingießen und verrühren bis der Honig sich auflöst.
Zitrone abwaschen, in Scheiben schneiden und entkernen. Die Minze abwaschen, trockentupfen und mit dem Zimt in die Rummischung geben.
Zehn Tage abgedeckt ziehen lassen, dann filtern und in Flaschen füllen.

von Elisabeth Veit - Kanarisch kochen *Guten Appetit wünscht langguth-net.de*