Franzbrötchenlikör

Nachdem ich nun schon ein paarmal Franzbrötchencreme gemacht haben kam mir die Idee mich mal an einem Likör in der Geschmacksrichtung zu versuchen. Ein paar Versuche waren nötig, aber nun passt es. Gut, die „Fehlversuche“ wurden trotzdem alle dankend „entsorgt“…

Nun aber zum Rezept. Es ergibt etwa einen Liter.

Zutaten:

- 1 Dose (400g) selbstgemachter Karamell (Ich erkläre Dir gleich wie das geht, Du kannst gleich mehr davon machen, Du brauchst es evtl für die Franzbrötchencreme oder weitere Portionen vom Likör, das ist lang haltbar)
- 200 ml Rum
- 1 Tüte Vanillezucker
- 35g brauner Zucker
- 1 Becher (200g) Sahne
- 150ml Milch
- 1 gestrichener TL Zimt (Wirklich nur die Menge, wenn Du es übertreibst schmeckt das doof)

Zuerst zum Karamell.

Du brauchst eine Dose gezuckerte Kondensmilch. Sowas wie Milchmädchen oder Dogvan. Findest Du in nahezu jedem Supermarkt bei der Kondensmilch. Kauf Dir gleich mehrere Dosen, die kannst Du zu Karamell in der geschlossenen Dose verwandeln und die übrigen in den Vorratsschrank legen. So verbrauchst Du nur 1x Energie.

Stelle die geschlossenen Milchdosen in einen großen Topf, gieße Wasser auf so dass die Dosen bedeckt sind und lass alles für etwa 2,5-3h leicht simmern. Schau ab und zu mal nach ob noch genug Wasser drin ist und gieße ggf etwas dazu.
Lass das Karamell auf Handwärme abkühlen (die anderen Dosen kannst Du in den Vorratsschrank stellen wenn sie kalt sind) und dann geht es mit dem Likör weiter.

Gebe nun alle Zutaten bis auf den Rum in einen Topf und erhitze es langsam und unter Rühren mit einem Schneebesen auf etwa 70 Grad. Nimmst Du eine Dose kaltes Karamell aus einer früheren Produktion solltest Du das mit einem Pürierstab machen, das Karamell ist sehr fest.
Rühre anschließend den Rum mit ein und fülle es heiß in abgekochte Flaschen.
Jetzt musst Du es nur noch kalt werden lassen und dann hast Du eine feine Leckerei.

Im Artikel findest Du ein paar Affiliate-Links zu Amazon. Für Dich entstehen keine Extrakosten, aber ich bekomme ein paar Cent Provision.