



Hot Buttered Rum

Zeit gesamt
🕒 15min

Zubereitungszeit
👉 15min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Nelken	0.5 TL
Butter	100 g
Brauner Zucker	4 EL
Zimt	1 TL
Kardamom, gemahlen	0.5 TL
Salz	
Apfelsaft, naturtrüb	600 ml
Orangen	1 St.
brauner Rum	200 ml

Zubereitung



Küchenutensilien

kleiner Topf

1. Nelken fein hacken und zerstoßen. In einer Schüssel Butter, braunen Zucker, Zimtpulver, Kardamom, Nelken und Salz glatt rühren. In einem Topf Apfelsaft auf hoher Stufe ca. 3 Min. erhitzen. Inzwischen Orange waschen, längs halbieren und in Scheiben schneiden.
2. Rum gleichmäßig auf Gläsern verteilen und 1 TL Gewürzbutter hinzugeben. Mit heißem Apfelsaft aufgießen, mit einer Orangenscheibe garnieren und servieren.

Zum Wohl!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	418 kcal
Kohlenhydrate	28 g
Eiweiß	1 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	21 g