

Bohnensuppenlikör

Ostfriesische Bohnensuppe Likör

Den ausgefallenen Namen Ostfriesische Bohnensuppe besitzt der Likör, für den folgende Zutaten benötigt werden:

Zutaten:

400 g Rosinen

100 g brauner oder heller Kandiszucker

1 Liter 40 %iger Branntwein

$\frac{1}{2}$ Liter 38 %iger Kornschnaps

Zubereitung

Die Rosinen werden gründlich gewaschen. Anschließend werden der Korn, die Rosinen sowie der Kandiszucker in einem Topf kurz aufgekocht.

Die Flüssigkeit nun in einen Rumtopf gießen und den Branntwein zufügen. Je länger der Likör nun durchzieht, desto besser schmeckt er.