

Weihnachtszucker – Süßer Rudolph

Alles, was nach Weihnachten schmecken soll, kann mit diesem Zucker aromatisiert werden.

Schmeckt wunderbar in selbstgebrannten Mandeln, in Desserts und macht sich auch in Saucen und Blaukraut gut.

Zutaten

Weihnachtszucker

1 Vanilleschote
2 Zimtstangen
2 Gewürznelken
1 Kardamomkapsel
1 Sternanis
½ TL Orangenabrieb, getrocknet
½ TL Zitronenabrieb, getrocknet
500g brauner Zucker

Süßer Rudolph

7 dl Rotwein
1 dl Orangensaft
100g Weihnachtszucker

Zubereitung

Etwa 25 Minuten

1 Für den Weihnachtszucker Vanilleschote, Zimtstangen, Gewürznelken, Kardamom und Sternanis im Mixer fein mahlen. Zusammen mit Orangenabrieb, Zitronenabrieb und Zucker vermischen. Portionsweise im Mörser ganz fein zermahlen. Luftdicht verpacken.

2 Für den Süßen Rudolph Rotwein, Orangensaft und Weihnachtszucker in einem Topf vermischen. Bei mittlerer Temperatur erhitzen. In Gläser füllen und geniessen.

Tipp

Der Weihnachtszucker eignet sich als kleines Mitbringsel und als Geschenkidee. In Gläser oder in Cellophansäckchen verpackt.

