



# Stachelbeeren in Rum mit Zitronen- und Goldmelisse

Die Stachelbeeren putzen, waschen und gut abtropfen lassen.

Zucker, Wasser, Vanillestange, Gold- und Zitronenmelisse aufkochen und zugedeckt 10 Minuten ziehen lassen. Den Tee abseihen und wiederum aufkochen. Die Stachelbeeren darunter mischen, kurz aufkochen, mit einem Teller beschweren und von der Kochstellen nehmen. Auskühlen lassen.

Die Stachelbeeren mit einer Schaumkelle aus dem Zuckersaft heben und gut abgetropft in 2 Gläser verteilen. Den Zuckersaft in ca. 15 Minuten zu einem dicklichen Sirup einkochen lassen. Abgekühlt mit Rum vermischen und über die Beeren gießen. Die Gläser gut verschließen, kühl stellen und 2 Monate ziehen lassen.

Lecker als Dessert mit Joghurt oder geschlagener Sahne und Vanilleeis.

---

**Arbeitszeit** ca. 30 Minuten

**Gesamtzeit** ca. 30 Minuten

**Schwierigkeitsgrad** normal

---

## Zutaten für 2 Portionen:

---

**500 g** Stachelbeeren, nicht zu reif

---

**380 g** Zucker

---

**250 ml** Wasser

---

**1 ½ Stange/n** Zimt

---

**1 Handvoll** Melisse, (Goldmelisseblüten)

---

**3 Zweig/e** Zitronenmelisse

---

**500 ml** Rum

---

**1** Vanilleschote(n)

**Rezept von: hobbykoechin**