



GeButterte Nixe

Zutaten:

(Zutaten für ca. 10 Drinks)

40 cl Feiner alter Asmussen Rum 54%

250 g Butter

5 EL brauner Zucker

4 Msp. Muskat

4 TL Zimt

2 TL Kardamom

1 TL Gewürznelken

Zubereitung

Die Butter in einem kleinen Topf erwärmen, bis sie flüssig, aber nicht heiß ist. Zucker, Muskat, Zimt, Kardamom und Nelken, in der Butter verrühren und alles abkühlen lassen. Eventuell zum Portionieren in ein verschließbares Gefäß geben und kühlen. Nun pro Portion etwa die Menge eines Esslöffels dieser Masse in einen Becher oder ein Grogglas geben. Mit 4 cl Feiner alter Asmussen Rum 54% übergießen und mit heißem Wasser auffüllen. Kurz durchrühren und servieren.



Nordbrand Nordhausen GmbH
Bahnhofstraße 25, 99734 Nordhausen/Harz
info@asmussen.de

Weitere Rezepte auf
www.asmussen.de