

Kaffeelikör

Selbstgemachte Liköre schmecken pur oder auf Eis oder manchmal auch in Mixgetränken. Außerdem eignen sie sich hervorragend zum Aromatisieren von Desserts. Ein Schuss Kaffeelikör in eine Schokoladensauce und schon hast du ein wunderbares Mokka-Aroma.

Wenn du es etwas stärker haben willst, kannst du auch noch einen Schuss Rum dazugeben. Aber Vorsicht !

Das kommt hinein:

- 25 g Espressobohnen
- 250 g Rohrzucker
- 2 Flaschen Weizenkorn

Schnell gemacht, aber lange gereift:

- In eine passend große Glasflasche Kaffeebohnen und Zucker einfüllen.
- Mit dem Korn aufgießen.
- Flasche mit einem Korken verschließen und für ca. 6 – 8 Wochen auf den Schrank stellen.
- Alle paar Tage kurz schütteln, damit sich der Zucker auflöst.
- Wenn die Flüssigkeit eine schöne Kaffeefarbe angenommen hat, den Likör durch ein Tuch abgießen und in Flaschen abfüllen.

