Kaffeelikör

Liköre · ca. 1 Liter · Arbeitszeit 10 Min. · Gesamtzeit 50 Min. + 2 Wochen Ziehzeit

Rezept online

ZUTATEN

- 300 g frisch gebrühter, sehr starker Kaffee oder Espresso
- 150 g brauner Zucker
- 150 g weißer Zucker
- 1 Vanilleschote, längs aufgeschnitten
- 400 g brauner Rum oder Wodka

ZUBEREITUNG

1. Kaffee, beide Zuckersorten und die Vanilleschote in den Mixtopf geben und **8 Min./100°C/Stufe 2** kochen, bis sich der Zucker vollständig gelöst hat.
2. Deckel abnehmen und den Sirup vollständig abkühlen lassen.
3. Rum zugeben und **10 Sek./Stufe 2** vermischen.
4. Mit der Vanilleschote in eine sterilisierte Flasche füllen und 2 Wochen kühl und dunkel ziehen lassen.

> **Tipp:** Hält sich kühl und dunkel gelagert mindestens ein Jahr. Mit Wodka und Sahne auf Eis wird daraus ein White Russian, mit Espresso und Wodka ein Espresso Martini.

Heruntergeladen am 24.11.2026 von https://tm5-rezepte.de/