Kaffee-Likör

Leckeren Kaffee-Likör kann man mit diesem Rezept ganz leicht selbst zubereiten, dafür sind nur drei Zutaten erforderlich.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Ruhezeit: 1008,0 h

Gesamtzeit: 1008,2 h



Zutaten

1 l	Doppelkorn
6 EL	Kandiszucker (braun)
5 EL	Kaffeebohnen

Zubereitung

Der **Kaffee-Likör** schmeckt kräftig, aromatisch und süß (abhängig von der Zuckermenge).

---

1. Eine große Glasflasche oder Karaffe (mit gut schließendem Deckel) mit kochendem Wasser sterilisieren. Anschließend den Kandiszucker hineingeben, darüber den Doppelkorn eingießen. Zuletzt die Kaffeebohnen zugeben und die Flasche gut verschließen.

2. Die Flasche etwa sechs Wochen lang an einem kühlen, dunklen Ort lagern (am besten im Keller). Die Flasche hin und wieder schwenken. Sobald die Bohnen zu Boden gesunken sind und der Zucker sich komplett aufgelöst hat, ist der Kaffee-Likör fertig.

3. Den Likör durch ein Seihtuch oder ein feinmaschiges Sieb in eine sterilisierte Flasche abfüllen. Weiterhin kühl und dunkel lagern.

Tipp

Vor dem Eingießen des Kaffee-Likörs die Flasche leicht aufschütteln, damit sich die Inhaltsstoffe optimal verteilen.