

Kaffeelikör

ca. 3 Flaschen (je 500 ml)



gelingt leicht

⌚ bis zu 20 Min.



Zutaten:

Zutaten:

- ¼ l trockener Rotwein
- 100 ml weißer Rum
- 350 g Zucker
- 2 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Orangenschale
- 6 g Kaffeebohnen

1 Zum Vorbereiten:

Kleine Flaschen mit heißem Wasser ausspülen und abtropfen lassen.

- 2 Alle Zutaten in die Flasche geben und gut verschließen. Die Flasche schütteln und bei Raumtemperatur ca. 3 Tage stehen lassen. Die Flasche gelegentlich schütteln.

- 3 Zum Abfüllen den Liköransatz durch ein Sieb gießen. Den Likör in die Flaschen füllen und gut verschließen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Statt weißem Rum können Sie auch Cognac verwenden.