

Kaffee-Likör nach brasilianischer Art

Ein Likör mit Rotwein, Rum und Kaffeebohnen, ein Geschenk zu Weihnachten

etwa 30 Portionen

 gelingt leicht

 bis 20 Minuten



Zutaten:

Für 1 große Flasche mit weiter Halsöffnung (etwa 1,5 l Inhalt):

Zutaten:

750 ml trockener Rotwein
100 ml weißer Rum
350 g Zucker
2 Pck. Dr. Oetker Finesse
Geriebene Orangenschale
6 g Kaffeebohnen (etwa 50 Bohnen)

1 Vorbereiten:

Die Flasche mit heißem Wasser ausspülen und abtropfen lassen.

2 Zubereiten:

Alle Zutaten in die Flasche geben, gut verschließen und schütteln.
Den Likör bei Zimmertemperatur etwa 3 Tage durchziehen lassen und gelegentlich schütteln.

3 Den Liköransatz durch ein Sieb gießen. Den Likör in eine Karaffe umfüllen und verschließen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Zum Verschenken den Likör in vorbereitete Flaschen füllen und verschließen.
- Statt weißem Rum und Finesse Natürliches Orangenschalen-Aroma können Sie auch Cognac und Finesse Bourbon-Vanille-Aroma verwenden.
- Der Likör ist 4-6 Wochen haltbar.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

1 Portion = 40 ml



© Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG · Postfach · 33547 Bielefeld · www.oetker.de E-Mail: service@oetker.de ·
Tel. (innerhalb Deutschlands) 00800 - 71 72 73 74 (gebührenfrei)