


# 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.