

Kaffeelikör mit Vanille

Zutaten

75 g Kaffeebohnen

175 g brauner Kandis

2 Vanilleschoten

1 Flasche braunen Rum (40%iger)

Zubereitung

Kaffeebohnen (am besten italienische von „Lavazza“ oder „SegaFredo“) in einen Gefrierbeutel geben und mit einem Hammer zerstossen (nicht zu fein oder gar in der Maschine mahlen!). Was auch gut geht: Im Mörser in kleinen Portionen zerkleinern.

Mit den restlichen Zutaten zusammen in ein gut verschließbares Gefäß geben (z.B. großes Einmachglas mit Bügeldeckel).

Das Gefäß in den Kühlschrank stellen und täglich mind. einmal kräftig schütteln. Nach der Woche mal kurz ein wenig ;-) abschmecken und ggf. noch Kaffeebohnen und/oder Kandis nachfüllen und dann noch mal in Kühlschrank stellen. Wenn der Geschmack in Ordnung ist, Likör in passende Flaschen umfüllen (dafür den Likör durch ein feines Sieb schütten, z.B. Teefilter).

Nach dem Öffnen kühl lagern.