

Kaffeelikör bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

500 ml Wasser, 400 gr Zucker, 250 ml Bohnenkaffee, 500 ml Wasser, 500 ml Weingeist.

Die Vorbereitungen:

1/2 Liter Wasser mit dem Zucker ca. 1 Stunde kochen lassen.

Die Zubereitung:

Viertel Liter Bohnenkaffee mit halben Liter Wasser aufgießen und mit dem Zuckerwasser noch 20 Minuten kochen lassen. Nach dem Auskühlen mit einem halben Liter Weingeist vermischen. Den Likör in Flaschen füllen und geniessen.

Ein Rezept aus dem Jahr 1945

Guten Appetit!