

## heute gibt es...

# Espressolikör



### **Zutaten: (für ca. 500ml)**

- 300ml Espresso
- 250g Zucker
- 1/2 Vanilleschote (optional)
- 150ml [Trinkalkohol 96%\\*](#)

### **Benötigtes Material:**

- [Likörflaschen bzw. andere Glasflaschen\\*](#) (vorher sterilisieren)

(\* = Affiliate-Links)

### **Zubereitung:**

1. Den Espresso mit dem Zucker in einen Topf geben. Falls ein Vanillearoma gewünscht ist, den Vanillemark mit einem Messer auskratzen und gemeinsam mit der Schote selbst zum Kaffee hinzugeben. Bei schwacher Hitze unter Rühren den Zucker vollständig lösen und danach die Kaffeemischung vollständig abkühlen lassen.
2. Anschließend die Vanilleschote aus dem Topf nehmen und den Alkohol gut unterrühren.
3. Den Likör in Flaschen abfüllen, verschließen und 2 Wochen ziehen lassen. Dabei einmal täglich die Flaschen drehen, sodass der sich am Boden absetzende Zucker wieder durchmischt. Das Likör nach den 14 Tagen am besten im Kühlschrank aufbewahren und kalt servieren. Innerhalb von 10 Wochen aufbrauchen.

### **Tipps:**

- Ersetze die Vanille je nach Geschmack mit anderen Gewürzen wie Tonkabohne oder Zimt. Während der Weihnachtszeit wäre auch Lebkuchengewürz passend.
- Verringere die Alkoholmenge etwas, falls du lieber eine leichtere Version des Likörs haben möchtest.

### **Variante 2: Schokoladiger Espressolikör**

- Zusätzlich zu Variante 1 benötigst du noch 100g Zartbitterschokolade.
- Gib die gehackte Schokolade nach dem Lösen des Zuckers in den Topf und schmelze diese bei schwacher Hitze. Nach dem Abkühlen der Mischung Alkohol unterrühren und beim Abfüllen in den Flaschen den Likör durch ein Küchensieb geben. Auch hier 14 Tage ziehen lassen. Diese Variante vor dem Servieren kurz schütteln.

### **Variante 3: Espresso-Sahnelikör**

- Zusätzlich zu Variante 1 benötigst du noch 300ml Sahne und 50g (also insgesamt 300g) Zucker. Bei dieser Variante empfehle ich 120ml Alkohol zu nehmen.
- Zunächst die Sahne bis kurz vor dem Aufkochen erhitzen und den Herd ausschalten. Den Vanillemark und den Zucker hinzufügen und diesen unter Rühren darin lösen. Espresso unterrühren, abkühlen lassen und Alkohol untermischen. Beim Abfüllen den Likör sieben und

aufgrund der Sahne für 10 Tage im Kühlschrank ziehen lassen. Vor dem Gebrauch kurz schütteln.