

REZEPT FÜR ORANGENLIKÖR MIT KAFFEEBOHNEN



ORANGENLIKÖR MIT KAFFEEBOHNEN

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

für ca. 1 l | 15 Min. | + Zeit zum Ziehen

Zutaten

- 1 Bio-Orange
- 4 Kaffeebohnen
- 120 g SweetFamily Einmachzucker
- 700 ml Wodka



3123

ZUBEREITUNG

224

Kcal

Pro 100 g

0.4

Gramm

Eiweiß

14.3

Gramm

Kohlenhydrate

0.3

Gramm

Fett

1. Orange heiß waschen, trocknen und Schale so dünn abschälen, dass keine weiße Innenhaut daran hängt. Orange filetieren.

2. Orangenfilets und -schale, Kaffeebohnen und Einmachzucker in ein weithalsiges Gefäß geben. Wodka zufügen. Gefäß verschließen und 6 Wochen an einem dunklen, kühlen Ort ziehen lassen. Dabei den Ansatz hin und wieder schwenken, damit sich der Zucker auflöst.

3. Likör durch ein feines Sieb gießen und filtern. In dekorative Flaschen füllen und noch einige Tage verschlossen ziehen lassen.

Tipp:

Verwendet für eine fein-karamellige Note statt Einmachzucker unseren [Braunen Teezucker](#).