Rezept

Espressolikör

Ein Rezept von Espressolikör, am 29.05.2025

Zutaten

- **150 g** brauner Zucker
- **1 TL** Vanillemark
- **2 EL** fein gemahlene Espressobohnen (ca. 20 g)
- **¼ l** Wodka

Rezeptinfos

Portionsgröße 1 Flasche (ca. ½ l) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 94 kcal

Zubereitung

1. Den Zucker mit ¼ l Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Bei mittlerer Hitze ca. 10 Min. einkochen lassen, bis die Mischung leicht dicklich ist.

2. Das Espressopulver in einem weiteren Topf mit ¼ l Wasser aufkochen, vom Herd nehmen und ca. 5 Min. ziehen lassen. Anschließend den Zuckersirup und das Vanillemark hinzufügen und gut verrühren, die Mischung abkühlen lassen. Zuletzt den Wodka unterrühren.

3. Dann den Espressolikör in ein gut schließende Flasche füllen und an einem dunklen, kühlen Ort ca. 10 Tage ziehen lassen.

4. Anschließend ein Sieb mit einem feinmaschigen Tuch auslegen und die Mischung durchsieben (alternativ die Mischung mehrmals durch einen Papierkaffeefilter gießen). Den Espressolikör in eine saubere, gut schließende Flasche abfüllen. Er hält sich ca. 6 Monate.