

Rezept

# Schlehenlikör angesetzt mit Kaffeebohnen und Weißwein

Ein Rezept von Schlehenlikör angesetzt mit Kaffeebohnen und Weißwein, am 09.06.2026

## Zutaten

<b>250 g</b> reife Schlehen	<b>300 ml</b> reiner Alkohol (Weingeist 96 %)
<b>10 g</b> ganze Kaffeebohnen	<b>450 ml</b> trockener Weißwein
<b>450 g</b> Zucker	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 750 ml Likör (ca. 37 Gläschen à 2 cl) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 75 kcal

## Zubereitung

1. Die Schlehen waschen, gut abtropfen lassen und die Früchte rundum mit einer Nadel einstechen. In ein Glas füllen und mit dem Alkohol übergießen. Das Glas verschließen und den Ansatz 2 Monate warm und dunkel ziehen lassen.

---

2. Danach die Kaffeebohnen zugeben, den Ansatz noch 1 Woche ziehen lassen, ab und zu das Glas schütteln.

---

3. Den Alkoholauszug durch ein Sieb gießen und mit dem Weißwein und dem Zucker vermischen, in eine Flasche füllen, verschließen und 1 Woche ziehen lassen. Nun die Mischung durch eine Kaffeefiltertüte seihen, in eine Flasche füllen und kühl und dunkel aufbewahren. Wenn der Likör nach 2 Wochen trübe geworden ist, nochmals durch eine Kaffeefiltertüte gießen.