

Rezept

## Schneller Espressolikör

Ein Rezept von Schneller Espressolikör, am 09.06.2026

### Zutaten

**300 g** Sahne

**3 TL** Instant-Espressopulver

**100 g** Weinbrand

**100 ml** Milch

**200 ml** Eierlikör

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** ZUTATEN für 2 Flaschen mit Korken (à 350 ml Inhalt) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min  
Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 1040 kcal

### Zubereitung

1. Die Sahne mit der Milch und dem Espressopulver in einen Topf geben, dann aufkochen und bei mittlerer Hitze köcheln lassen, bis sich das Espressopulver aufgelöst hat. Den Eierlikör und den Weinbrand dazugeben und unterrühren.

---

2. Die Flaschen heiß ausspülen und den Likör einfüllen. Die Flaschen mit den Korken sofort verschließen. Der Likör hält sich etwa 2 Wochen.