

(Newsletter Teaser)

Dieckmann
Aroma Kaffee





Kaffee-Likör

ganz einfach selber machen!



Lecker Likörchen - für Genießer

Selber machen wird immer beliebter - die eigene Produktion von Kaffee-Likör gehört auch dazu.

Denn dieser schmeckt nicht nur besonders gut: die Herstellung macht Spaß und ist ganz leicht.

Probieren Sie es aus: hier finden Sie leckere Rezepte für Kaffee-Likör.

Und falls Sie dafür noch Kaffeebohnen benötigen, wir schicken* Ihnen diese gerne zu.

Herzlichst Ihr,

Manfred Dieckmann

Manfred Dieckmann, Geschäftsführer
Dieckmann Aroma Kaffee GmbH und Co. KG

[zum Shop...](#) 

(Link zum Internet-Content)

Ganz einfach: Kaffee-Likör selber machen!



„Lecker Likörchen“ für Genießer

Das Selbstgemachte wird immer mehr geschätzt - die eigene Herstellung von Kaffee-Likör gehört auch dazu. Kaffee-Likör selber machen ist ganz einfach und schmeckt einzigartig. Probieren Sie es aus: hier finden Sie drei leckere Rezepte für Ihren Kaffee-Likör.

Und falls Sie dafür noch Kaffeebohnen benötigen, gerne schicken wir Ihnen diese zu oder machen Sie das Erlebnis des selbst gemachten Likörs komplett, indem Sie den Kaffee für Ihren Kaffee-Likör mit unserem Röstmeister frisch selber produzieren.

Rezepte für Kaffee-Likör

1. Kaffee-Likör „Klassisch“

Zutaten:

1 Liter Wodka/Korn
1 Handvoll Kaffeebohnen
1 Stange Zimt
1 Vanilleschote (alternativ 1 Päckchen Vanillezucker)
100 Gramm brauner Kandiszucker (oder weißen Zucker)
1 2-Liter Flasche zum Ansetzen des Likörs

Zubereitung:

Erst den Zucker, die Stange Zimt, die aufgeschnittene Vanilleschote und die Kaffeebohnen in die Flasche geben und dann mit dem klaren Alkohol (z.B. Wodka oder Korn) auffüllen.

Die Flasche verschließen und an einen warmen Ort stellen. Jetzt heisst es 1-2 Wochen warten. Jeden Tag ein Mal kräftig schütteln. Nach dieser Zeit das ganze filtern, z.B. durch ein Sieb oder Tuch gießen.

Fertig ist das „Lecker Kaffeelikörchen“ - entweder genießen Sie ihn pur oder verwenden ihn für Sahne, Kakao, über Vanilleeis oder in Tiramisu.

2. Kaffee-Likör „mit Weinbrand à l'orange“

Zutaten:

150 ganze Kaffeebohnen
0,7 Liter Weinbrand
200 Gramm brauner Kandiszucker
1 Päckchen Vanillezucker
ungespritzte Orangenschale (oder aus der Tüte)

Zubereitung:

Geben Sie alle Zutaten in eine Flasche oder in ein großes Schraubglas. Verschließen Sie das Gefäß und lassen es an einem warmen Platz ziehen, bis sich der Kandiszucker aufgelöst hat. Ab und zu schütteln. Sobald sich der Zucker aufgelöst hat, den Likör in eine Flasche abseihen.

3. Kaffee-Likör „Süß“

Zutaten:

200 Gramm ganze geröstete Kaffeebohnen
1 Liter Schnaps (Korn)
1 Kilogramm Zucker
1 Liter Wasser
3 Teelöffel Anis
3 Stangen Zimt
1 Teelöffel Vanilleextrakt

Zubereitung:

Füllen Sie alle Zutaten, außer Wasser und Zucker, in ein verschließbares Gefäß und stellen Sie dieses 8 Tage auf die Fensterbank. Dann kochen Sie Wasser und Zucker in einem offenen Topf zu einem Sirup. Lassen Sie die Zuckerlösung abkühlen und vermischen Sie diese (nach ihrem Gusto) mit dem abgeseihten Kaffee-Schnaps.