

ORANGENLIKÖR MIT KAFFEEBOHNEN



ORANGENLIKÖR MIT KAFFEEBOHNEN

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

für ca. 1 l Likör | 15 Min.

Zutaten

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



ZUBEREITUNG

224

Kcal

100 g

0.4

Gramm

Eiweiß

14.3

Gramm

Kohlenhydrate

0.3

Gramm

Fett

1. Die Orange mit heißem Wasser waschen und die Schale mit einem Messer abschneiden. Die Frucht in kleine Stücke schneiden.
2. Die Orangenstücke mit der Schale, den Kaffeebohnen und dem SweetFamily Einmachzucker in ein weithalsiges Gefäß geben und den Wodka hinzufügen. Das Gefäß verschließen und 6 Wochen an einem dunklen, kühlen Ort ziehen lassen. Den Ansatz hin und wieder schwenken, damit sich der Zucker auflöst.
3. Den fertigen Likör durch ein feines Sieb gießen und filtern, in dekorative Flaschen füllen und noch einige Tage verschlossen ruhen lassen.

Tipp:

Für eine feine karamellige Note verwenden Sie statt Einmachzucker SweetFamily Brauner Teezucker.

Obst: Orange