



Rotwein-Kaffeelilör !

Menge	Zutaten
1,5 L	Lambrusco (Wein)
1,5 L	Grande Alberone (Wein)
3 Packg	Bourbon Vanillezucker
1 Stück	Vanilleschote
2 Stück	Zimtstangen
2 EL	Honig
370 gr	brauner Kandiszucker
ca. 60 gr	feine Arabica Kaffeebohnen

Zubereitung:

1

Die Vanilleschote aufschlitzen, die Kaffeebohnen kurz in einer Pfanne anrösten und alle Zutaten zusammen in eine saubere Flasche füllen.

Mindestens 7 Tage ziehen lassen.

Aber umso mehr man den Likör ziehen lasst, umso besser schmeckt er.

Ich habe meinen 5 Wochen ziehen lassen.

Wichtig ist es, täglich umzurühren, bis der Zucker sich aufgelöst hat.

Zwischendurch habe ich auch immer wieder gekostet. Die Zuckermenge bleibt euch überlassen – ich bin eine süße und mag es gerne, wenn Likör süß schmeckt.

Nach der Ruhezeit einfach über ein Mehlsieb abseihen und nach Belieben in schöne kleine Flaschen füllen.

In jedes Likörfläschen habe ich auch noch jeweils 3 Kaffeebohnen als Dekoration gegeben.

Wenn euch mein Rezept und Bilder gefallen haben, würde ich mich über eure Bewertung und Kommentare sehr freuen.

Viel Spaß beim Nachbacken.



Lucina's Tipps:



Je länger der Likör ziehen kann, umso besser schmeckt er.

Abgefüllt in [dekorative Fläschchen](#) ist dieser Likör das perfekte Mitbringsel, wenn man auf Besuch geht.

Ihr könnt in eurem Rotwein Likör auch nur eine trockene Sorte Rotwein verwenden.



*Ich wünsche euch gutes Gelingen und
guten Appetit!!*

Eure Lucina Cucina