

Sahniger Espresso- likör



TIPP

Gekühlt und lichtgeschützt hält sich der Likör bis zu 4 Wochen.

ZUTATEN FÜR 1 FLASCHE (CA. 1 LITER):

400 ml OLD FELLOW Whiskey
150 ml CAFFECIAO Espresso
(frisch gebrüht)
150 ml LANDFEIN Sahne
150 g Zucker
1 Päckchen ZAUBERHAFT
BACKEN Vanillinzucker
1 TL COOK! Zimt
1 Prise Salz

ZUBEREITUNG:

Den heißen Espresso zusammen mit Zucker, Vanillinzucker, Salz, Zimt und Sahne in einen Topf geben und einmal aufkochen. Anschließend den Whiskey unterrühren und noch warm in Flaschen abfüllen. Fest verschließen und bei Raumtemperatur abkühlen lassen – danach im Kühlschrank aufbewahren.