

HYGGELIG OPSKRIFT PÅ KAFFELIKØR -

DU KAN LIGE NÅ AT LAVE DEN INDEN JUL - UHM

Til denne kaffelikør bruges en god stærk kaffe -

Smagen og kvaliteten af likøren afhænger af, hvilken kaffe du benytter. Køb en rigtig god og stærkt kaffe i en specialbutik, og brug endelig rørsukker til at søde likøren med. Det er absolut bedst, og rørsukker fremhæver smagen af dejlig kaffe.

Du skal bruge følgende:

7 dl god kaffe

4,5 dl rørsukker

1 flaske vodka (her kan sagtens bruges en billig vodka)

1 vaniljestang

Sådan laver du likøren:

Bryg nu den gode, stærke kaffe, og bland den med rørsukker i et stort henkogningsglas. Så tilsættes vodkaen. En vaniljestang flækkes og kommes ned til kaffelikøren.

Stil likøren et mørkt sted i en måneds tid. Kig til den nu og da. Og ryst glasset, hvis der skulle være noget sukker, som endnu ikke er opløst. Når der er gået en måneds tid, ses vaniljestangen fra. Kaffelikøren hældes på rengjorte flasker.

Og så skal der smages på likøren - uhm ...