



# Kaffeelikör

Zeit gesamt  
35minZubereitungszeit  
5minSchwierigkeit  
Einfach

## Zutaten

für 1 Portionen

Kaffeebohnen	40 g
Brauner Zucker	120 g
Vanille Zucker	1 Päckchen
Schlagsahne	400 g
Milch	200 ml
Korn	250 ml

## Zubereitung



Küchenutensilien

SILVERCREST Monsieur Cuisine (Connect und Smart)

1. In den Mixbehälter Kaffeebohnen geben und 4 Sek./Stufe 8 zerkleinern. Rohrzucker, Vanillinzucker, Sahne und Milch zugeben und 10 Min./100 °C/Stufe 2 aufkochen. Anschließend ca. 20 Min. ziehen lassen.
2. Zur Fertigstellung Korn zugeben und 20 Sek./Stufe 3 vermischen. Kaffeelikör durch ein Sieb in Flaschen füllen und gekühlt lagern oder sofort servieren.

Viel Freude beim Genießen!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	1633 kcal
Kohlenhydrate	154 g
Eiweiß	24 g
Ballaststoffe	0 g
Fette	48 g