

Selbst gemachter Kaffeesirup

Zeit gesamt
1h 20min



Zubereitungszeit
15min



Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 1 Portionen

Kaffeebohnen	150 g
Zucker	200 g
Vanilleschote	1 St.

Zubereitung



Küchenutensilien

SILVERCREST Monsieur Cuisine (Connect und Smart)

1. Die Kaffeebohnen in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher 20 Sekunden/Stufe 10 zerkleinern. Mit dem Spatel an der Innenwand des Mixbehälters nach unten schieben. 700 ml kochendes Wasser dazugießen und mit eingesetztem Messbecher 6 Minuten/Stufe 1/100 °C kochen.
2. Kaffee in ein Gefäß gießen (French Press wäre perfekt, alternativ in einen Topf) und mit dem Zucker und der aufgeschlitzten Vanilleschote verschlossen 30 Minuten ziehen lassen. Anschließend den Kaffee durch einen Filter zurück in den gereinigten Mixbehälter gießen (oder einfach aus der French Press gießen).
3. Den Kocheinsatz als Spritzschutz auf den Mixbehälter stellen und alles ohne eingesetzten Messbecher 30 Minuten/Stufe 1/100 °C einkochen lassen. Den Sirup noch heiß in eine sterile, verschließbare Flasche füllen. Im Kühlschrank aufbewahren.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Für einen Eiskaffee geben Sie 300 g Eiswürfel, 450 ml Milch (Frischmilch, 3,5 % Fett), 4 Esslöffel Kaffeesirup und 1 Teelöffel Kakao in den Mixbehälter. Mit eingesetztem Messbecher 40 Sekunden/Stufe 8 mixen.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	1102 kcal
Kohlenhydrate	203 g
Eiweiß	21 g
Ballaststoffe	0 g
Fette	0 g