



Henri du Vinage

Rezept Cafécello

Der Cafécello ist wunderbar aromatisch und ein wahrer Muntermacher. Aber Vorsicht!

Den reinen Alkohol bekommt man am günstigsten in Italien (bitte nach Einfuhrvorschriften erkundigen). Supermärkte und Discounter bieten einen Liter Alkohol 95 % zwischen 12 und 17 € an. Viel Spaß bei der Herstellung dieses Likörs:

Zutaten

für zirka 2,2 Liter Cafécello

1 Liter Alkohol 95 %

1, 2 Liter Espresso

300 g Zucker (oder nach Geschmack)

Zubereitung

Als erstes wird der Espresso gekocht und der Zucker in ihm vollständig aufgelöst.

Der Espresso muss auf Zimmertemperatur abkühlen.

Den Espresso mit dem Alkohol gut vermischen. In Flaschen abfüllen und im Tiefkühlfach lagern. Eiskalt trinken.

Salute!