

# Kaffee-Sahne-Likör (Adventslikör)

*Für 1 Liter Likör*

## Zutaten

4	Eigelb
200 g	Zucker
1 Pk.	Vanillezucker
10 TL	starken Kaffee
250 ml	Korn, 32%
8 TL	Rum (z.B. Strohrum)
250 ml	Schlagsahne

*Zubereitungszeit ca. 30 Minuten*

1. Eigelbe, Zucker und Vanillezucker über heißem Wasserbad aufschlagen. Dabei nach und nach den noch warmen Kaffee zugeben und solange mit dem Schneebesen rühren bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat.
2. Anschließend Korn und Rum zugießen, gut verrühren, dann die Schlagsahne unterrühren.
3. In kleine Flaschen füllen. Der Likör hält sich ca. 1 Woche im Kühlschrank

