

thermomix  
VORWERK





Schwierigkeitsgrad  
einfach



Arbeitszeit  
10 Min.



Gesamtzeit  
35 Min.



Portionen  
2 Flaschen

# Zutaten

**1** Vanilleschote

**2** Zimtstangen

**250 g** Zucker

**450 g** Wasser

**150 g** Espresso, aufgebrüht,  
abgekühlt

**500 g** Wodka oder weißer  
Rum

Espresso-  
Zimt-  
Likör



# Zubereitung

- 1.** Vanilleschote, Zimtstangen und Zucker in den Mixtopf geben und **8 Sek./Stufe 6** zerkleinern.
- 2.** Wasser zugeben, anstelle des Messbechers Gareinsatz als Spritzschutz auf den Mixtopfdeckel stellen und **30 Min./Varoma/Stufe 2** einkochen, bis die Flüssigkeit eindickt.
- 3.** Gareinsatz aufgesetzt lassen, **3 Min./Stufe 3** rühren und dabei auf 70°C Ist-Temperaturanzeige abkühlen lassen.
- 4.** Espresso und Wodka zugeben, **15 Sek./Stufe 3** verrühren, Likör mit Gewürzen in einen Topf (1 l) geben, verschließen und 1-2 Tage ziehen lassen.
- 5.** Likör durch ein feines Haarsieb gießen, in 2 heiß ausgespülte Flaschen (à 0,5 l) füllen, sofort verschließen und servieren oder kühl aufbewahren.

Der Espresso-Zimt-Likör ist ideal  
zum Verschenken geeignet.

**Probier es direkt aus.**

Für weitere Rezeptideen

**melde dich bei mir.**

*Hier geht's zum Rezept  
auf Cookidoo®*



**thermomix**

VORWERK