

Koffielikeur

- 250 g donkere basterdsuiker
- 7½ dl. water
- 50 g gemalen koffie
- 1 zakje vanillesuiker
- 4½ dl. wodka of jenever

1. 2½ dl water met de basterdsuiker aan de kook brengen. Laten inkoken totdat de vloeistof stroperig wordt.
2. Koffie zetten van de gemalen koffie en 5 dl water. Deze vermengen met de suikerstroop en vanillesuiker.
3. Het mengsel af laten koelen en daarna wodka of jenever toevoegen.
4. De likeur in een schoongemaakte fles schenken. De fles goed afsluiten. Deze likeur is direct drinkbaar.