

KAFFEE-SIRUP

Zutaten (für eine Flasche von 2,5 dl)

150 g Kaffeebohnen

740 g Wasser

1 Vanilleschote & ausgekratztes Mark (oder 1 TL Vanillepaste)

200 g Zucker

Zubereitung:

1. Kaffee in den Mixtopf geben und **10 Sekunden / Stufe 10** zerkleinern.
2. Wasser und Vanille beigegeben und **10 Minuten / 100° / Stufe 2** aufkochen.
3. In eine Schüssel umfüllen und über Nacht oder mindestens 2 Stunden ziehen lassen.
4. Die so entstandene Mischung durch ein Tuch giessen und die Flüssigkeit gut ausdrücken.
5. Die Wasser-Kaffeemischung zurück in den Mixtopf geben und den Zucker zugeben.
6. Die Mischung **30 Minuten / Varoma / Stufe 1 / ohne Messbecher-Deckelchen** einkochen.
7. Noch heiss in eine sauber ausgespülte Sirupflasche füllen.

Tipp: Der Sirup kann im Kühlschrank aufbewahrt werden und hält sich mindestens 4 Monate. Über Glacé oder mit Milch aufgemixt eine super Erfrischung!

Für kalten Kaffee: 150 g Milch, 1-2 Eiswürfel und 20 g Sirup 30 Sekunden / Stufe 10 mixen.