

# Kaffeelikör

*(Rezept von Gunda Lampe)*

*¼ l Schnaps*

*150 g Zucker*

*1 Vanillezucker*

*4 Teel. löslicher Kaffee*

*Die Zutaten erhitzen, bis der Zucker aufgelöst ist. Nicht kochen!*

*Die Zuckerlösung etwas abkühlen lassen, dann*

*1 Gläschen (2cl) weißen Rum und*

*2 Becher haltbare Sahne unterrühren.*

*Danach: PROST!*

*Wegen der Sahne den Likör kurz vorher zubereiten. Reste sind aber nach 3 Wochen im Kühlschrank auch noch lecker.*