

Süße Kaffeesauce mit Rum

Von SWR4 Moderatorin Corinne Schied

Zutaten

200 g Espressobohnen
600 ml Wasser
300 g Rohrzucker
Vanille (Aroma, Stange oder Pulver)
Rum, nach Geschmack

Zubereitung

Espressobohnen mahlen. Entweder im Espressokocher oder im Topf oder im Kaffeeaufbrüher mit Wasser aufgießen und kochen. Ziehen lassen.

Gegebenenfalls durch einen Kaffeefilter gießen, den Espresso/Kaffee in einen Topf umfüllen und mit dem Zucker und der Vanille aufkochen. In etwa 20 Minuten um die Hälfte reduzieren lassen. Der Geschmack sollte kaffeesüß sein.

Wer möchte, macht halbe-halbe. Also eine Hälfte ohne Rum, in die zweite Hälfte ein bis drei Gläschen Rum dazugeben.

Den Sirup in heiß gespülte Gläser oder Flaschen füllen. Ein Schleifchen drumherum binden. Die mit Rum vielleicht in rot, die ohne in weiß.

Die Kaffeesauce passt zu Vanilleeis oder Puddingcreme.