

## Zelf Kahlua maken / Making your own Kahlua



### De boodschappen

- kilo suiker
- 200 ml water
- 1/2 fles wodka
- vanille peul
- 50 gram goede oploskoffie
- goed afsluitbare (beugel)fles
- optioneel slagroom

**Zit je een beetje door de krant te bladeren, zie je toch een leuk recept om zelf likeur te maken.** Super gemakkelijk en lekker. Gelijk beginnen dan maar want je moet wel 2 - 3 weken geduld hebben!

### Zo maak je het

Doe de oploskoffie met de suiker in de pan.

Voeg water toe en roer alles stevig door elkaar.

Breng de koffiemix roerend aan de kook.

Laat het mengsel koken tot de suiker helemaal is opgelost.

Laat het mengsel afkoelen en roer de wodka erdoor.

Giet het mengsel in een brandschone fles en doe de in 3en gebroken vanillepeul erbij.

Sluit de fles, zet hem twee tot drie weken weg.

**Eindelijk, het is zover!!** Zeef de Kahlua door een stukje ouderwets kaasdoek maar als je dat niet hebt door een zeefje. Was de beugelfles af in water met 1 theelepel soda en spoel hem heel goed na met kokend water. Giet de Kahlua terug in de fles.

**Nu eerst koffiezetten, is dat lekker op een koude winterdag!**

## Zelf Kahlua maken / Making your own Kahlua



### **What do you need?**

kilo sugar  
200 ml water  
Half bottle of vodka  
vanilla pod  
50g of good instant coffee  
sealable bottle  
optional whipped cream

**When leafing through the paper, we find a cool recipe to make your own liqueur.** Super easy and delicious. Start right away but you must have 2-3 weeks patience!

### **How to make Kahlua**

Place the instant coffee with the sugar in a pan.

Add water and stir everything firmly together.

Bring the mixture to the boil.

Let the mixture cook until the sugar is totally dissolved.

Let the coffee mixture cool then stir the vodka in.

Pour the mixture into a sterilized bottle and add the vanillapod, broken in 3 pieces.

Close the bottle and put it away for two to three weeks.

**Finally, it's time!** Sift the Kahlua through a clean rag or through a sieve. Clean the bottle with 1 teaspoon of soda and rinse it thoroughly with boiling water. Pour the Kahlua back into the bottle.

**Now first make coffee, this tastes so good on a cold winters day!**