



## Kaffee-Sauerkirsch-Bowle

*Es gibt verschiedene Vorschläge im Internet, diese zuzubereiten. Nach meiner sinnlichen Erkenntnis aus Selbstversuchen geht es wohl so am besten:*

Du benötigst für 4 Portionen 2 Konservengläser Sauerkirschen, 100 g Kaffeebohnen (geröstete natürlich), 2 Flaschen recht lieblichen Rotwein, ¼ Liter Kirschlikör, 6 EL Zucker (am besten braunen Rohrzucker), 2 Päckchen Vanillinzucker.

Den Kaffee gibst Du in den Rotwein und lässt das Ganze 1 bis 1½ Tage ziehen. (Mit der Kaffeemenge und Ziehzeit beeinflusst man den Kaffeegeschmack.) Anschließend siebst Du die Kaffeebohnen ab und gibst zu dem Sud die Sauerkirschen und den Kirschsaft, den Zucker, Vanillinzucker und Kirschlikör. (Die Likörmenge kann man gern reduzieren.) Das Getränk wird gekühlt serviert und sollte natürlich nur in Maßen genossen werden. Zum Wohl.



**Eine Welt Laden Weißwasser.** Für gerechten Handel und Ökologie.  
02943 Weißwasser • Kirchstraße 2 • Telefon 03576 2529029 • [www.eineweltladen.info](http://www.eineweltladen.info) • [post@eineweltladen.info](mailto:post@eineweltladen.info)



## Kaffee-Sauerkirsch-Bowle

*Es gibt verschiedene Vorschläge im Internet, diese zuzubereiten. Nach meiner sinnlichen Erkenntnis aus Selbstversuchen geht es wohl so am besten:*

Du benötigst für 4 Portionen 2 Konservengläser Sauerkirschen, 100 g Kaffeebohnen (geröstete natürlich), 2 Flaschen recht lieblichen Rotwein, ¼ Liter Kirschlikör, 6 EL Zucker (am besten braunen Rohrzucker), 2 Päckchen Vanillinzucker.

Den Kaffee gibst Du in den Rotwein und lässt das Ganze 1 bis 1½ Tage ziehen. (Mit der Kaffeemenge und Ziehzeit beeinflusst man den Kaffeegeschmack.) Anschließend siebst Du die Kaffeebohnen ab und gibst zu dem Sud die Sauerkirschen und den Kirschsaft, den Zucker, Vanillinzucker und Kirschlikör. (Die Likörmenge kann man gern reduzieren.) Das Getränk wird gekühlt serviert und sollte natürlich nur in Maßen genossen werden. Zum Wohl.



**Eine Welt Laden Weißwasser.** Für gerechten Handel und Ökologie.  
02943 Weißwasser • Kirchstraße 2 • Telefon 03576 2529029 • [www.eineweltladen.info](http://www.eineweltladen.info) • [post@eineweltladen.info](mailto:post@eineweltladen.info)