

Appelsinbrændevin

Ingredienser



4 modne appelsiner
1 vanillestang
5 dl vodka
2 dl cognac
2 dl sukker

Fremgangsmåde

Vask og skræl appelsinerne, sørg for at fjerne AL hvid skræl for at undgå en bitter smag.
Tilsæt til sprit og vanillestang. Lad det stå 2-3 uger, filtrer.
Tilsæt sukker og lad det stå yderligere 4 uger.
Opskriften kan varieres med blodappelsiner, mandariner, klemantiner o.l.