

Ferskenbrændevin

Ingredienser



12 ferskner
Skrællen fra en citron
1 stang kanel
6 dl vodka
2 dl sukker

Fremgangsmåde

Skræl fersknerne og del dem i kvarte. Bland med vodka, citronskræl og krydderier og opbevar i 1-2 uger, ryst med mellemrum.
Filtrer (sørg for at få så meget frugtsaft med som muligt).
Tilsæt sukker og opbevar yderligere 6 uger.