

Kanelbrændevin

Ingredienser



1 stang kanel
2 kløver
1 spsk stødt koriander
2 dl vodka
1 dl cognac
1 dl sukker

Fremgangsmåde

Bland urter/krydderier med vodka og lad det stå i 2 uger. Filtrer indtil væsken er nogenlunde klar, tilsæt sukker efter smag.

Lad det stå yderligere 1 uge. Kan nu serveres.

Kan tilsættes til kogende vand for at lave en god varm drink.