

Liqueur De Framboise

Ingredienser



1/2 kg friske hindbær
1/2 kg sukker
4 dl vand
8 dl vodka

Fremgangsmåde

Denne opskrift virker med de fleste bær, såsom solbær, brombær, etc. Færdig efter 3 måneder. Rens og kontroller bær. Alle der er overmodne eller mugne smides ud. Placer bærrerne i en stor bowle.

Knus bær let. Sæt dem tilside. Varm 4 dl vand med sukker i en medium pande over moderate varme. Rør uafbrudt til det er godt opløst og moderat varmt.

Tilsæt sukker vand og bær, rør.

Tildæk med plastic (tæt) og sæt i køleskab i en uge.

Rør med mellemrum. Når tiden er gået, filtreres det groft ned i en stor beholder eller lign.

Tilsæt alkohol blanding, rør. Sæt låg på og lad det stå en måned.

Filtrér gennem et klæde. Hæld på flaske.

Kan nu bruges til madlavning men bør stå yderligere 2 måneder hvis det skal drikkes.