

# Pærebrændevin

## Ingredienser

---

1/2 kg pærer  
6 dl vodka, rom, eller cognac  
2 dl sukker  
2 tsk kanel, muskatnød  
2 køver  
2 koriander  
2 æbler (valgfri)

---

**Fremgangsmåde** Skær pærerne (og evt. æblerne) og bland med de andre ingredienser. tilsæt sukker til sidst.

Rør roligt og lad det stå i 3 uger.

Filtrer.

Smag og tilsæt evt. mere fugt eller sukker efter smag.

Lad det stå yderligere 3-4 uger, filtrer. Kan nu serveres.