

Solbærbrændevin

Ingredienser

6 dl friske solbær
1 stk kløver
1 dl sukker (se opskrift) - efter smag
4 dl vodka
Skræl fra en citron

Fremgangsmåde

Note: Der bør kun bruges friske solbær, undgå dårlige partier.
RENS IKKE før de skal bruges. Rens bærrerne og knus dem let.
Tilsæt vodka, citron skræl, og kløver.
Hæld på en MØRK flaske og lad den stå i 3-4 måneder.
Pres gennem et klæde, (sørg for at få så meget saft ud som muligt).

Tilsæt sukker efter smag og opbevar 4 uger.
Brændevinen har tendens til at være letflydende.
Man kan evt. tilsætte glycerin for at få den tykkere.
Egner sig glimrende til bagning.