

Tranebærbrændevin

Ingredienser



1/2 kg friske tranebær
2 dl vodka
2 dl sukker
1/2 appelsin i stykker

Fremgangsmåde

Brug lyse faste tranebær. De kan opbevares i køleskab 4-8 uger (kan også fryses), men de skal IKKE vaskes før brug, da fugt hurtigt kan gøre bærrene dårlige.

Rens og hak tranebærrene. Bland alle ingredienser og lad det stå i 4-5 uger.

Filtrer.

Er derefter rede til at blive serveret.

Note: Tranebærbrændevin kan være bitter, man kan efter smag tilsætte yderligere sukker.
Er brændevinen færdig skal det stå yderligere en uge.