



# Recept

## Bramen likeur

### Nodig

500 gram rijpe bramen (of ander rood fruit)

5 dl wodka

± 350 gr suiker

Zet een schone(!) grote weckpot of andere pot met deksel klaar. Kook de pot even uit of was hem in de afwasmachine op het heetste programma.

Controleer het fruit op rotte of beschimmelde exemplaren en gooi die weg.

Doe het fruit in een grote pot en kneus het fruit met de achterkant van een grote lepel. Giet de alcohol op het fruit en doe de pot dicht. Zet de pot minimaal 2 maanden op een niet te warme en donkere plaats. Schut af en toe.

Na twee maanden (langer mag ook) het mengsel zeven en de hoeveelheid vocht meten. Giet terug in een schone pot en voeg per 570 ml ongeveer 175 gram (of naar smaak) suiker toe. Doe de pot dicht en laat de suiker in een paar dagen onder regelmatig schudden oplossen.

Giet de likeur in schone flessen. Laat nog een paar maanden rijpen. In bramentijd gemaakte likeur is rond de feestdagen klaar!

Gebruik een neutrale alcohol met een minimaal alcohol gehalte van 37% . Wodka, gin, brandewijn zijn allemaal goed.

Drink puur of met een ijsklontje, maak een Kir met witte wijn of giet een scheutje over een fruitsalade of over ijs.

Onbeperkt houdbaar