

Blauwe bessenlikeur

Vul een grote (weck)fles met bessen. Doe er op 500 g bessen, 200 g suiker erover (bij voorkeur kandjsuiker). Giet er nu zoveel brandewijn overheen tot de bessen onder staan. Doe er nog een pijpje kaneel bij en sluit de fles af. Na enkele dagen al begint de brandewijn rood te kleuren, maar oefent u nog enkele maanden geduld tot de smaak volledig ontwikkeld is. Met de winterfeestdagen heeft u een heerlijke likeur. Tip: roer de hard geworden bessen eens door een cakebeslag!

Voor meer recepten kijkt u op www.veensblauwebessen.nl

