Likeur van sleedoornbessen

sleedoornbessen

kristalsuiker  
kaneelstokje  
alcohol 95%

Begin met de bessen grondig te wassen en de steeltjes te verwijderen. Droog ze goed af en doorprik elke bes met een cocktailprikker. Leg ze eventueel een nachtje in de diepvries.

Vul een bokaal met bessen en dat tot bijna de helft ervan. Reken op minstens 20 à 30 stuks. Giet er suikersiroop of kristalsuiker bij. Leg een kaneelstokje bij de bessen.

Giet er de zuivere alcohol bij en vul de bokaal tot de rand. De verhouding suiker tot de alcohol is ongeveer 1 op 5. De suiker is noodzakelijk om de smaak van de bessen over te dragen op de alcohol.

Sluit de bokaal en schud de inhoud ervan goed door elkaar. Je herhaalt dit best elke dag, een paar weken lang. Zet de bokaal op een donkere plaats weg en dan komt het moeilijkste: blijf er minstens 3 en liefst méér maanden af!

Filter dan de inhoud van de bokaal in een wijnfles of soortgelijke. Dit likeurtje kan je jarenlang bewaren, hoewel dat zéér onwaarschijnlijk lijkt eens je ervan geproefd hebt.