

Bed & Breakfast

*La clé*



*du Sud*

*Lekker logeren in zuidse sferen*

Rood Beeldekenstraat 61  
9820 Merelbeke-Bottelare  
Tel. 0475/66.63.19  
[www.lacledusud.be](http://www.lacledusud.be)

# Recepten

---



## Bramenlikeur

### Ingrediënten

200 à 300 gr bramen  
200 gr suiker (S1)  
Kaneelstokjes  
1 liter brandewijn

### Bereidingswijze

Neem een grote (1 liter of anderhalve liter) afsluitbare bokaal, vul op met de verse bramen (maar niet te rijp), overgiet met de suiker en stop er enkele kaneelstokjes tussen.

De bokaal tot de rand vullen met de brandewijn en goed afsluiten.

Op een donkere plaats bewaren en af en toe eens omkeren tot de suiker is opgelost. Na één tot twee maanden kan je al genieten van deze lekkernij...

Eventueel kan je de likeur overgieten (door een zeef) in een fles, ofwel laat je het geheel in de bokaal, de smaken zullen met de tijd intenser worden (als je zolang kan wachten tenminste...)

Volgens smaak kan je dit likeurtje, door toevoeging van meer suiker, zoeter maken.

Lekker als digestief, aangelengd met witte wijn als aperitief of over een bolletje vanille-ijs gesprekend ....

Stuur dit recept door naar een vriend of vriendin ...