

Bessen likeur

500 gram rode of zwarte bessen

300 gram suiker

700 cc alcohol 40% (inmaak brandewijn)

$\frac{1}{2}$ Vanillepeul of 15 gram vanillesuiker

2 ster anijs

Neem een pot die goed kan worden afgesloten.

Bessen licht wassen en in de pot doen.

Voeg de suiker, vanille peul en ster anijs toe en vul de pot met de brandewijn.

De komende 2 dagen regelmatig de pot omschudden tot dat de suiker is opgelost.

Daarna weg zetten op een donkere plaats.

Na 6 weken filteren en op een koele plaats laten

Klaren.