

Recept voor appel-kaneellikeur

Ingrediënten

- 250 g bruine suiker
- 1 kaneelstokje
- 1 vanillestokje in stukjes
- 750 ml appelsap
- 350 ml witte rum



Bereiding

1. Doe de suiker, het kaneelstokje en het vanillestokje in de blender en maal dit op de hoogste stand.
2. Vermeng dit met het appelsap en kook dit gedurende 10 minuten op laag vuur (ongeveer 100 °C).
3. Voeg de witte rum toe en roer door.
4. Vul het mengsel in schone flessen en bewaar ze in de koelkast.

Deze likeur is enkele maanden houdbaar.