# Maak uw eigen likeuren

**Instructies Nee. 1647**

Moeilijkheidsgraad: Beginners

Werktijden: 40 Notulen

Bent u op zoek naar een leuk souvenir voor vrienden & familie? Met slechts weinig moeite worden kleurrijke likeuren snel zelf gemaakt.




Alcohol en suiker zijn klassiek Conserveringsmiddel. Gemengd met heerlijke vruchten, sappen of honing, het resultaat is een zeer persoonlijke smaakbeleving.

# Likeuren op de top

Meng fruit of sappen met suiker en alcohol, laat dit mengsel staan - zo worden likeuren gemaakt. Om deze enige tijd te kunnen bewaren, moet u heldere alcohol gebruiken met een alcoholpercentage van minstens 20%

We hebben drie populaire recepten voor u samengesteld, die u zelf kunt uitproberen en vervolgens kunt presenteren aan uw vrienden of kennissen in een mooi pakket.






## Vruchtenlikeuren

Indien mogelijk slechts Vul de vruchten met een zachte schil in uw glazen pot (inmaakpot of fles) en strooi er suiker overheen, voeg vervolgens de alcohol toe. Vruchtenlikeur moet minstens 30 minuten steil zijn, dan is het klaar om te genieten.

Fruit, suiker en alcohol kunnen in de volgende **verhouding** worden **gemengd**: 3 delen fruit, 3 delen suiker, 9 delen alcohol.

Voorbeeld: Voor 300 g fruit heb je 300 g suiker en 900 ml alcohol nodig. Voor 250 g fruit heb je 250 g suiker en 750 ml alcohol nodig

**De alcoholvrije versie - ook als cadeau**
Meng gewoon fruit met suiker, sap, geraffineerd met Citroen en water, eventueel op smaak brengen met specerijen zoals Kaneel of kruidnagel - uw eigen limonade is klaar.

## Eierlikeur & berenvangst

Eier- en honinglikeuren zijn ook zeer populaire specialiteiten die velen kennen en liefhebben.

**Advocaat**
Voor dit lekkere drankje, eerst en vooral echt Vanille uit één of zelfs twee peulen samen met 200 ml room, en roer er dan 250 g poedersuiker doorheen. Zodra het mengsel is afgekoeld, roer er 200 ml heldere alcohol in. Dit zorgt ook voor de houdbaarheid van de drank. Toch staat de advocaat bekend als een drankje dat niet te lang moet worden bewaard.

Eierlikeur kan ook zonder alcohol worden geproduceerd, verfijnd met sinaasappel- en citroensmaak en Kaneel . Deze Vairante moet echter onmiddellijk gedronken worden (o.a. van eieren).

**Beer Vangst**
Bear-catching wordt likeur genoemd, waarbij honing wordt gemengd met alcohol en kruiden zoals Kaneel, sinaasappelschil en kruidnagel. Hier worden de ingrediënten samengevoegd tot de honing is opgelost in de vloeistof, wat resulteert in een dunne vloeistof.




## Likeuren weggeven

Zelfgemaakte likeuren werken vooral goed als u uw flessen of zelfs glazen potten versiert met mooie labels, liefdevolle boodschappen en met Cadeau lint na het vullen. In ons assortiment vindt u alles wat u nodig heeft om uw persoonlijke souvenirs te versieren. Zoals gebruikelijk hebben wij hier de belangrijkste materialen voor u samengesteld in onze materiaallijst

## Moet hebben



# VBS Glazen beugelflessen, 2 stuks

Vulvolume: 250 ml
Inhoud: 2 stukken
Diepte: 5 cm
Breedte: 5 cm
Hoogte: 19.5 cm
Materiaal: Glas

**4,99 €**

Details

Aantal: 1

In winkelwagen

## Artikel details:

| Artikelnummer | Artikel omschrijving | Hoeveelheid |
|---|---|---|
| 766302 | VBS Mini flessen met beugel, 4 stuks | 1 |
| 686303 | VBS Glazen flessen "Melk", set van 3 | 1 |
| 766517 | VBS Glazen beugelflessen, 2 stuks | 1 |
| 14737 | Kraftpapier-Sticker "Homemade" | 1 |
| 20393 | Bordfilms sticker "Rechthoek - afgeronde randen" | 1 |
| 291668-01 | Jute koord "Basis"Créme | 1 |
| 418140 | Decoratief koord, klassiek | 1 |