

Het is altijd leuk en lekker om een feestelijk diner af te sluiten met koffie en een likeurtje. Nog leuker [en lekkerder] is het dan als de likeur zelf gemaakt is. Het is in tien minuten klaar, maar dan moet het nog minstens zes tot acht weken staan. Om met de kerstdagen een lekkere eigen gemaakte likeur te schenken moet u nu wel snel aan de slag.

Wat gaat erin:

Een halve liter jonge jenever

5 zakjes vanillesuiker

200 gram bruine kandij suiker

100 koffiebonen

Neem een schone goed afsluitbare fles. Zelf gebruik ik de lege jeneverfles. Doe de koffiebonen in de fles. Dat gaat makkelijker als je eerst van een stukje bakpapier een trechter maakt. Dan de kandij suiker en de vanillesuiker. Daarna schenk je met een trechter de jenever erbij. Schut de fles daarna een paar keer om.

Zet nu de fles in een kast waar je regelmatig komt, omdat de fles elke dag een keer omgeschut moet worden. Doe dat minstens zes à acht weken. De kandij suiker moet helemaal opgelost zijn. Doe de inhoud van de fles door een zeef. Nu kunt u de likeur met behulp van een trechter weer in de lege fles doen. Het is natuurlijk ook leuk om de likeur nu in een mooie karaf te schenken.