

Kirsebærlikør.

3½ kg. Kirsebær

(giver ca. 2 l saft)

Skylles og males fint, tildækkes med et klæde og står ca. 8 dage. Herefter sies saften fra gennem et klæde.

2 l. saft

2 kg. Perlesukker

4 dl. Vand

} Koges i 5 min.

Når det er knapt koldt tilsættes:

12 dråber bitter mandelolie

12 dråber Aetylacetat

6 dråber Nellike dråber

Når det er helt koldt tilsættes:

1 dl (¾ l.) fin sprit 96%

Det hele holdes på flasker og tillukkes!