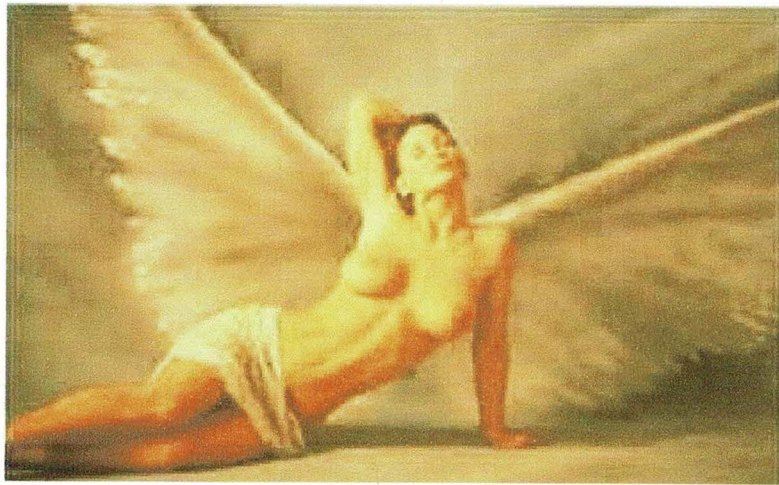


likeuren



recepten

mark & lisette

12 september 2002

Likeuren

recepten voor het zelf bereiden van diverse likeuren
inhoudsopgave

A.

Aardbei-vanille (22,4 AV%), vruchten	1
Aardebei-framboos (23,4 AV%), vruchten	1
Aardbei-sinaasappel (23,4 AV%), vruchten	1
Abrikozen, verse (25 AV%), vruchten	2
Abrikozen, verse op sap (19,3 AV%), vruchten	2
Abrikozenpitten, pitten	3
Absint (37,5 AV%), kruiden	3
Advocaat, eieren	3
Advocaat de gele kip, eieren	4
After eight likeur (35 AV%) koffie	5
Amandelbitter (40 AV%), bitter	5
Amaretto (28 AV%), noten	6
Amaretto Lick (24 AV%), noten	6
Amaron (24 AV%), bitter	7
Ananas 1 (17,6 AV%), vruchten	8
Ananas 2, vruchten	8
Angelica (30 AV%), kruiden	8
Angelicalikeur (32 AV%), bitter	9
Angosturabitter Nr 1 (48 AV%), bitter	10
Angosturabitter Nr 2 (34 AV%), bitter	11
Anisette (30,8 AV%), anijs	11
Aranper (20 AV%), citrus	12
Aromatique (40 AV%), bitter	12

B.

Baileys (34 AV%), koffie	14
Bénédictine 1 (43 AV%), kruiden	14
Bénédictine 2 (43 AV%), kruiden	15
Beukenblad bitter, bitter	16
Bittere bitter (40 AV%), bitter	16
Brasilio (22,7 AV%), koffie	17
Boerenjongens, vruchten	17
Boerenjongens speciaal gemengd, vruchten	18
Boerenmeisjes (\pm 29,2 AV%), vruchten	19
Bucciarancio (20,5 AV%), citrus	19

C.

Cacao-hazelnoot (38,5 AV%), cacao	20
Cacao-kruidenlikeur (37,2 AV%), cacao	20
Carciofio (21 AV%), bitter	21
Chartreuse expresse 1295 (40,4 AV%), kruiden	22

Chartreuse formule 1296 (39,6 AV%), kruiden	23
Chartreuse geel (38,4 AV%), kruiden	23
Chartreuse groen (40 AV%), kruiden	24
Cherry-brandy (32,9 AV%), vruchten	25
Chocmint-likeur (24 AV%), koffie	26
Chocwhiskey-likeur (28 AV%), cacao	26
Ciliegiolo (23,5 AV%), kersen	27
Ciliegie liquorose (20,4 AV%), vruchten	27
Ciliege nero (20 AV%), vruchten	28
Citroenlikeur 1 (40 AV%), citrus	28
Citroenlikeur 2 (40 AV%), citrus	29
Citroenlikeur 3 (24,8 AV%), citrus	29
Clementineslikeur (30 AV%), citrus	30
Clementinesschijfjes op brandewijn, citrus	30
Coco-Amendoa (28 AV%), kokos	31
Coco-banana (20 AV%), kokos	31
Cocoslikeur (20 AV%), kokos	32
Cocos, amandel en gember (24 AV%)	32
Cranberry (24,7 AV%), vruchten	32
Crème de cacao nr 1 (25,8 AV%), koffie	33
Crème de cacao nr 2 (30 AV%), cacao	33
Crème de noix (38 AV%), noten	34
Curaçao, citrus	35

D.

Dommelsch oud bruin-likeur (23,3 AV%), koffie	35
Dragon-brandewijn, kruiden	35
Druiven-brandewijn, vruchten	36
Duindoorn gezondheid (25,7 AV%), vruchten	36
Droplikeur (32 AV%)	37

E.

Een bittere schot (40 AV%), bitter	37
Een Engels bittertje (38 AV%), bitter	38
Een verbitterde Hollander (36 AV%), bitter	39

F.

Feestelijk rood (22,5 AV%), vruchten	39
Frambozen op frambozenbrandewijn, vruchten	40

G.

Gentiaan aperitief, bitter	41
Gentiaanbitter (35 AV%), bitter	41
Glühwein rood, vruchten	42
Glühwein wit, vruchten	42
Grapefruitlikeur (27,7 AV%), citrus	43
Grapefruit met whiskey (27 AV%), citrus	43

H.	
Hazelnootlikeur (32 AV%), noten	44
Helmond's half bitter, bitter	44
I.	
Irish coffee-likeur (30 AV%), koffie	45
Irish cream (21,5 AV%), koffie	46
Izarra 1, kruiden	46
Izarra 2, kruiden	47
J.	
Jenever 1310	47
K.	
Kersenlikeur (26 AV%), vruchten	48
Kersenlikeur met rum, vruchten	48
Kersenlikeur met whiskey, vruchten	49
Kersen-koffielikeur (32 AV%), vruchten/koffie	49
Kersen met rum, vruchten	49
Kersen op Brandewijn, vruchten	50
Kersenpittenlikeur (33,9 AV%), pitten	50
Kersenwijn-likeur (25 AV%), vruchten	50
Koffielikeur (31,4 AV%), koffie	51
Kruidenbitter, bitter	52
Kweepeer-pulplikeur (30 AV%), vruchten	53
Kweepeer-saplikeur (\pm 20 AV%), vruchten	53
Kweepeer-schillenlikeur (28,8 AV%), vruchten	54
L.	
Laurier (19,3 AV%), aperitief	54
Laurierdroplikeur (32 AV%), drop	55
Licor de Cilantro (50 AV%), kruiden	55
Licor de Naranja (40 AV%), citrus	56
Liefdesdrank van de Maya's, cacao	57
Likeur der gehangene sinaasappel (25 AV%), citrus	57
Likeur der 44 (35,3 AV%), citrus	58
Lijsterbes vroege herfst (19,2 AV%), vruchten	58
limoncello	57 ^a
M.	
Macvin (20 AV%), vruchten	59
Malibu (21 AV%), kokos	59
Mandarijnenlikeur 1 (30 AV%), citrus	59
Mandarijnenlikeur 2 (31,5 AV%), citrus	60
Mandorlat (22 AV%), noten	60
Marenross (20,3 AV%), kersen	61
Melissa (23 AV%), kruiden	62
Mode "Baileys" (22 AV%), koffie	62
Mode "Kahlúa" (26 AV%), koffie	63

Mode "Tia Maria" 1 (31,5 AV%), koffie	64
Mode "Tia Maria" 2 (31,5 AV%), koffie	64
Mode "Tia Maria" 3 (31,5 AV%), koffie	65
Mode "Tia Maria" 4 (26 AV%), koffie	65
Mode "Tia Maria" 5 (26 AV%), koffie	65
Morellenlikeur 1 (22,8 AV%), vruchten	66
Morellenlikeur 2 (19,3 AV%), vruchten	67

N.

Nocino normale (25 AV%), noten	67
--------------------------------	----

O.

Oranje-bitter likeur (24 AV%), bitter	68
Oranjebloesem-likeur (24,9 AV%), citrus	69
Ouzo 1 (45,5 AV%), anijs	70
Ouzo 2 (40 AV%), anijs	71

P.

Palestrina 1 (30,5 AV%), citrus	71
Palestrina 2 (30 AV%), citrus	73
Palestrina anders (35 AV%), citrus	73
Parfait amour, kruiden	74
Pastis (45 AV%), anijs	75
Perziken op brandewijn (19,3 AV%), vruchten	75
Perziken-pulplikeur (17,7 AV%), vruchten	76
Porto namaak (27 AV%), vruchten	76
Pruimen als fluweel (19,2 AV%), vruchten	77
Pruimen op brandewijn (24,5 AV%), vruchten	77

R.

Ratafia van rode vruchten (22,1 AV%), vruchten	77
Rozemarijnlikeur (32,5 à 37,2 AV%), kruiden	78
Rozenbottel herfst (45 AV%), vruchten	79
Rum (40 AV%)	79
Rumpot, vruchten	80
Rumpot exotisch, vruchten	80

S.

Salmiakdroplikeur (32 AV%), drop	80
Sangria, citrus	81
Santjes-likeur (28,2 AV%), kruiden	81
Selderijlikeur (32,9 AV%), groenten	82
Sinasaardbeienlikeur (23,6 AV%), vruchten	83
Sinaasappellikeur "mode Cointreau" (35 AV%), citrus	83
Sinaasappellikeur "mode Grand Marnier" (40 AV%), citrus	83
Sinaasappelschijfjes op brandewijn, citrus	84
Sinaasappel en citroen (17,5 AV%), citrus	84
Sleedoornlikeur (19,2 AV%), vruchten	85

mode "Lisette"

V.	
Verange (20 AV%), citrus	85
Vernoce (20 AV%), noten	86
Vespetro (35 AV%), kruiden	86
Vin brulé, citrus	87
Violtjeslikeur (28,2 AV%), bloemen	88
Vlierbessen, moedertje vlier (15,7 AV%), vruchten	88
Vlierbessen, volle vlier (24,8 AV%), vruchten	89
Vogelkersenlikeur (23,7 AV%), vruchten	89

W.	
Walnotenlikeur 1 (28,5 AV%), noten	90
Walnotenlikeur 2 (30 AV%), noten	90
Walnotenlikeur 3 (33,9 AV%), noten	91
Westmalle trappist dubbel-likeur (23,9 AV%), koffie	91
Whiskey-essence-likeur (27,3 AV%), cacao	92

Z.	
Zwarte bessenlikeur (19,2 AV%), vruchten	92

Citrusvruchten	93
Essences en extracten	93
Helder maken van citrusvruchtenlikeur	93
Kruidenbitters	93
Notenlikeur	94
Pectine afbreken	94
Pittenextracten	94
Suikersiroop 65%	94
Suikersiroop 86%	95
Suikersiroop 100%	95

Likeuren

Recepten voor het zelf bereiden van diverse likeuren.

Aardbei-vanille (22,4 AV%), vruchten

Ingrediënten voor 1 liter:

500 gram aardbeien

300 gram suiker

800 ml alcohol van 40 AV%

1 stuks vanillepeul of -stokje

Bereiding:

doe in een pot afwisselend lagen aardbeien en suiker. Na enige tijd laten de aardbeien het rode sap los en u ziet de vruchten kleiner worden. Dit proces laat u een week doorgaan.

Zeef de aardbeien door een doek en knijp die uit, doe de alcohol en het vanillepeultje bij het sap.

Aardbei-framboos (23,4 AV%), vruchten

Ingrediënten voor 1 liter:

350 gram aardbeien

150 gram frambozen

200 gram suiker

800 ml alcohol van 40 AV%

Bereiding:

kook de suiker in een weinig water tot een dikke siroop en giet die gloeiend heet over de vruchten voeg eventueel wat munt of iets dergelijks toe en daarna pas de alcohol.

Aardbei-sinaasappel (23,4 AV%), vruchten

Ingrediënten voor 1 liter:

1 stuks sinaasappel

500 gram aardbeien

200 gram suiker

800 ml alcohol van 40 AV%

Bereiding:

was de sinaasappel met warm water, schraap zeer dun de oranje schil eraf en doe die bij de licht gekneusde aardbeien. Voeg ook partjes van het vruchtvlees van de sinaasappel toe en strooi de suiker erover. Na een dag doet u ook de alcohol in de bokaal. Filtreer na een maand en laat de likeur klaren op een koele plaats.

Abrikozen, verse (25 AV%), vruchten

500 gram verse abrikozen

200 gram suiker

750 ml alcohol van 40 AV%

100 ml cognac

100 ml rum

1 theelepel pecto-enzym

0,3 gram benzoëzuur (1 gram per 5 liter)

Bereiding:

haal de pitten uit de vruchten en doe die in wat alcohol van 40 AV%. Maak pulp van de vruchten en voeg pecto-enzym toe. Na twee dagen perst u de pulp goed uit en bij het sap doet u de rest van de alcohol. Na een week voegt u ook de alcohol toe waar de pitten in hebben gestaan. Voeg nu suiker naar smaak toe en voor de afronding de rum en de cognac hoewel dit niet verplicht is.

Abrikozen, verse op sap (19,3 AV%), vruchten

Ingrediënten voor 1 liter:

1000 gram abrikozen

250 gram suikersiroop

1000 ml alcohol van 40 AV%

Bereiding:

was de vruchten, kneus ze en leg ze in de kokende suikersiroop. Laat ze enige minuten rustig koken.

Doe ze na het afkoelen in een glazen pot en voeg de alcohol toe. Na een paar maanden is de likeur rijp.

Abrikozenpitten, pitten

Ingrediënten voor 1 liter:

10 stuks abrikozenpitten

1000 ml brandewijn

250 ml suikersiroop

Bereiding:

stamp de pitten kapot en doe ze in een pot, voeg de brandewijn toe en laat die zes weken trekken. Daarna filtreren, suikersiroop toevoegen en laten rusten. Bottel na een paar weken uw drank.

Absint (37,5 AV%), kruiden

Ingrediënten voor 1 liter:

18 gram alsem

4 gram anijszaad

1 cm kaneelstok

320 gram suiker

400 ml alcohol van 94 AV%

± 400 ml water, aanvullen tot 1 liter

Bereiding:

maak de kruiden fijn in een vijzel of blender en doe ze in een bokaal. Voeg de alcohol en het water toe. Dagelijks de afgesloten bokaal 1 keer schudden. Na 4 weken macereren op een matig warme plek kan worden gefiltreerd door een doek en vervolgens door een papierfilter. De kruiden licht aandrukken. Het gefiltreerde in een schone bokaal doen en de suiker toevoegen. Dagelijks schudden tot de suiker is opgelost, daarna bottelen. Als u het aankunt de likeur nog 6 maanden laten rijpen.

Advocaat, eieren

Ingrediënten:

15 stuks eierdooiers

1 blik gecondenseerde melk (groot)

1 blik gecondenseerde melk (klein)

500 gram poedersuiker

2 à 3 pakjes vanillesuiker

350 ml alcohol van 96 AV%

Bereiding:

alles gewoon mengen zonder op te warmen. Als laatste de alcohol toevoegen. In een sierlijke fles doen met een wijde opening. Zo mogelijk 14 dagen laten rusten.

Advocaat de gele kip, eieren

Ingrediënten:

16 à 20 stuks eierdooiers

400 gram kristalsuiker

700 ml alcohol van 40 AV%

1 zakje vanillesuiker

Bereiding:

gebruik verse eieren van goede kwaliteit. Tik het ei aan, breek het doormidden en vang het wit op in een pan, laat de dooier in de schaal. Controleer hem op kwaliteit, verwijder de grijze slierten (hagelsnoeren) waaraan de dooier was opgehangen en als hij goed is doet u hem in een schaal.

Heel handig hiervoor is een eiersplitser. Dit apparaat lijkt op een theezeefje maar dan met gleuven opzij in plaats van gaatjes.

Voeg de suiker aan de dooiers toe en roer die erdoor tot een gladde massa ontstaat en alle suiker is opgelost. Voeg ook de vanillesuiker toe en meet het volume.

Voeg nu een even groot volume aan alcohol toe als u een alcoholpercentage van 20 AV% wilt bereiken. als u 15 AV% wilt bereiken neem dan $\frac{3}{4}$ van het volume van de dooiers met suiker. Verwarm het mengsel in een pan die in een pan met water staat. Het water in de buitenste pan mag hoogstens 60 à 65 °C worden en u dient de inhoud van de binnenste pan voortdurend te roeren gedurende 30 minuten. Dan zal de advocaat voldoende gebonden zijn en kunt u hem na afkoelen in een fles schenken. Eventueel kunt u gelatinepoeder gebruiken om de advocaat iets meer te binden.

Door iets citroensap toe te voegen krijgt de advocaat een iets frissere smaak en lecithine zorgt voor meer glans.

After eight likeur (35 AV%), koffie

Ingrediënten voor 1 liter:

200 gram suiker

500 ml alcohol van 70 AV%

380 ml water aanvullen tot 1 liter

25 gram pepermunt of pepermuntolie

100 gram cacaopoeder

Bereiding:

macereer de munt en de cacao afzonderlijk een paar dagen. Stook ze afzonderlijk af. De echte cacaosmaak komt pas aan het einde van het stoken.

Maak van het water en de suiker een suikersiroop.

Meng de twee destillaten in een evenwichtige verhouding en voeg suikersiroop naar smaak toe. Na toevoeging van de suiker zal u pas de cacaosmaak proeven.

Amandelbitter (40 AV%), bitter

Ingrediënten voor 1 liter:

1000 ml alcohol van 40 AV%

15 gram amandelen

3 gram kardemomzaden

6 stuks kruidnagelen

½ theelepel nootmuskaat

15 stuks pimentkorrels

10 stuks peperkorrels

1 stuks vanillepeultje

Bereiding:

maak alle kruiden in een vijzel zo fijn mogelijk en laat ze in een jampot macereren in 0,5 liter alcohol. Na een week giet u de alcohol af en zet de kruiden opnieuw in de rest van de alcohol om verder te macereren. Schud zo nu en dan. Na een week voegt u beide maceraten samen en voeg eventueel wat suikerwater toe naar smaak. Zet de likeur koel en wacht tot er een laagje sediment is gevormd. Dan kunt u de likeur door een filter gieten en bottelen. De meeste likeuren worden

spontaan helder als u maar geduld oefent. Ook moeten likeuren rijpen.

Amaretto (28 AV%), noten

Ingrediënten voor 1 liter:

5 stuks groene walnoten

50 gram hazelnoten

15 ml amaretto-extract

²⁰⁰
²⁰⁰
250 gram suiker

300 ml alcohol van 94 AV%

± 550 ml water, aanvullen tot 1 liter

Bereiding:

neem groene walnoten met bolster welke nog niet hard zijn en snijd ze in vieren. Maak de hazelnoten fijn in een blender of met een vijzel, doe ze in een glazen bokaal met wijde hals en voeg de alcohol toe. De vruchten dienen onder de vloeistof te staan. Als dit niet het geval zou zijn, voeg dan reeds een deel van het water toe en sluit de pot goed af. Laat alles 5 weken macereren en filter door kaasdoek en papierfilter. Voeg de suiker en het amaretto-extract aan de gefilterde vloeistof toe en schud regelmatig tot de suiker is opgelost. Bent u een zoet-lip, neem dan 350 gram suiker en voeg

± 490 ml water toe. Zodra de suiker is opgelost kan de amaretto worden gebotteld. Wacht minimaal nog 1 week alvorens te proeven.

Amaretto Lick (24 AV%), noten

Ingrediënten voor 1 liter:

1 flesje amaretto-essence merk Lick (20 ml)

250 ml alcohol van 94 AV%

¹⁶⁰
250 gram kristalsuiker

50 gram donkerbruine basterdsuiker

± 550 ml water, aanvullen tot 1 liter

Bereiding:

kook het water in een pan en doe er de suiker bij, als de suiker is opgelost de pan van het vuur halen en af laten koelen met een goed sluitende deksel op de pan. Als de suikersiroop is afgekoeld giet men hem bij de andere ingrediënten in een goed af te sluiten bokaal.

Laat 2 maanden macereren schud gedurende de eerste 2 weken dagelijks flink om alles goed te mengen, bottel en geniet.

Amaron (24 AV%), bitter

Ingrediënten voor 1 liter:

9 blaadjes a lsem

5 gram anijszaad

1 eetlepel hibiscus bloembladeren

10 stuks kamillebloempjes

4 stuks kruidnagelen

8 stuks muntblaadjes

1 snuifje nootmuskaatpoeder

1 stuks paardenbloemwortel (fijn gehakt)

12 mm pijpkaneeel

5 stuks salieblaadjes

3 stuks verveineblaadjes (citroenverbena)

1 schil van een citroen (geen wit)

¼ schil van een grapefruit (geen wit)

220 ml droge witte vermouth (18 AV%)

215 ml alcohol van 94 AV%

±565 ml water, aanvullen tot 1 liter.

Bereiding:

alle ingrediënten, de vermouth uitgezonderd, doen we in een bokaal en sluiten deze luchtdicht af. We laten de kruiden gedurende vijf dagen macereren. Hierna filteren we de alcohol eruit middels een kaasdoek en doen de alcohol in een fles welke daarna wordt gesloten en op een koele plaats wordt weggezet. De opgevangen kruiden gaan weer in de oorspronkelijke bokaal en nu gieten we hier de

vermouth overheen. Vijf dagen later filteren we de vermouth eruit en voegen deze toe aan de fles en schudden alles goed door elkaar. Na 24 uur, filteren we de inhoud door een melittafilter. We meten het alcoholgehalte, corrigeren dit zo nodig en vullen de hoeveelheid aan tot 1 liter. Vervolgens doen we het filtraat in een schone fles en zetten deze op een koele plaats afgesloten weg om aldaar een achttal maanden te rijpen

Het te serveren resultaat is een kurkdroog stimulerend bittertje dat zowel geschikt is als aperitief dan wel als digestief na een weldadig en overvloedig diner.

Ananas 1 (17,6 AV%), vruchten

1000 gram verse ananas of schijven uit blik

200 gram suiker

700 ml alcohol van 40 AV%

100 ml rum

1 stuks vanillepeul

1 beetje saffraan

Bereiding:

Win het sap uit de ananas bv. met een sapcentrifuge en doe dit in een bokaal samen met alle andere ingrediënten laat de likeur een paar weken macereren. Zeef hem dan en laat de likeur op een koele plaats rijpen.

Ananas 2, vruchten

stukjes ananas

150 gram suiker per liter

alcohol van 40 AV%

Bereiding:

Doe de stukjes ananas in een pot, voeg 150 gram suiker toe per liter en zoveel alcohol dat de stukjes onder de vloeistof staan. Laat dit zes weken macereren.

De likeur kunt u drinken en de stukjes ananas zijn heerlijk in zuurkool of ijs.

Angelica (30 AV%), kruiden

Ingrediënten voor 1 liter:

30 gram angelica

2 cm citroenschil (geen wit)

3 gram koriander

2 gram anijszaad

1 cm kaneelstok

1,5 gram foelie

0,5 gram saffraan

320 gram suiker

320 ml alcohol van 94 AV%

± 480 ml water, aanvullen tot 1 liter

Bereiding:

maak de kruiden fijn in een vijzel of blender en doe ze in een bokaal. Voeg de alcohol en het water toe. Dagelijks de afgesloten bokaal een keer schudden. Na vier weken macereren op een matig warme plek kan worden gefiltreerd door een doek en vervolgens door een papierfilter. De kruiden licht aandrukken. Het gefiltreerde in een schone bokaal doen en de suiker toevoegen. Dagelijks schudden tot de suiker is opgelost, daarna bottelen. Als u het aankunt de likeur nog zes maanden laten rijpen.

Angelicalikeur (32 AV%), bitter**Ingrediënten voor 1 liter:**

200 gram honing

800 ml alcohol van 40 AV%

5 gram engelwortelzaden

3 gram engelwortel

2 gram anijs, venkel en koriander

Bereiding:

maak alle kruiden en wortel in de vijzel fijn en laat ze een week lang macereren in de alcohol. Zeef ze eruit, vang de likeur op een pan en voeg de honing toe. Roer net zo lang tot de ingrediënten zijn vermengd. Giet de drank in een fles en laat hem rusten na een week of wat verschijnt er een vlokkig sediment op de bodem van de fles. Giet dan de likeur door een filterzakje en laat hem rijpen.

Hoe meer wortel u gebruikt hoe bitterder de likeur zal uitvallen.

Angosturabitter Nr 1 (48 AV%), bitter

Ingrediënten voor 1 liter in twee fasen:

fase 1

6 gram angosturabast

15 gram galangawortel (laos)

10 gram kinabast

1 gram kruidnagel

3 gram pijpkaneel

10 gram sandelhout

3 gram sinaasappelschillen (gedroogd)

3 gram tonkabonen

200 ml alcohol van 94 AV%

270 ml water

fase 2

50 ml rum van 40 AV%

290 ml alcohol van 94 AV%

32 gram suiker

± 170 ml water, aanvullen tot 1 liter

Bereiding:

doe de niet al te klein gemaakte ingrediënten genoemd onder fase 1 in een glazen bokaal, sluit deze af en laat de inhoud op een matig warme plaats macereren.

Na 14 dagen, filteren door een papierfilter, de kruiden lichtjes aandrukken en indien nodig nog wat alcohol en water door het kruidenfilter toevoegen tot 470 ml extract is verkregen van 40 AV%. Het extract gaat in een schone bokaal en u voegt de ingrediënten van fase 2 toe. Eventueel kunt u na 14 dagen nogmaals filteren en de bitterlikeur is dan gereed. Let wel door langer lageren krijgt men een harmonischer aroma.

Het angosturabitter is eigenlijk geen drankje om zo te drinken, het is intens bitter met veel extractstoffen. Verdund met water helpt het tegen koorts.

In de praktijk wordt het bitter veel gebruikt om cocktails een 'finishing touch' te geven.

Angosturabitter Nr 2 (34 AV%), bitter

Ingrediënten voor 1 liter:

- 1 gram angelicawortel
- 5 gram angosturabast
- 5 gram galangawortel (laos)
- 2 gram gemberwortel
- 5 gram gentiaanwortel
- 5 gram kardemom
- 1 gram kruidnagel
- 5 gram pijpkaneel
- 10 gram sandelhout
- ½ schil van een sinaasappel
- 12 gram tonkabonen
- 1000 ml alcohol van 35 AV%, bv. brandewijn, rum, vieux, wodka, enz.
- 40 gram suiker

Bereiding:

doe de ingrediënten, de suiker uitgezonderd, in een bokaal en voeg de alcohol toe. Laat alles gedurende 14 dagen macereren op een niet te koele plaats, af en toe schudden en daarna filteren door papier. Doe de suiker in een schone fles en voeg het gefiltreerde extract hier aan toe. Zodra de suiker is opgelost kunt u proeven.

Anisette (30,8 AV%), anijs

Ingrediënten voor >1 liter:

- 200 ml suikersiroop
- 1000 ml alcohol van 40 AV%

27 gram groene anijs

15 gram koriander

1 gram kaneel

½ gram foelie

Bereiding:

doe alles behalve de suiker in een fles en laat het een maand trekken. Filtreer de drank daarna, voeg suikersiroop toe en bottel.

Aranper (20 AV%), citrus

Ingrediënten voor 1 liter:

3 stuks middelgrote geschilde sinaasappelen in partjes gesneden zonder pit

3 stuks middelgrote geschilde peren zonder klokhuis in partjes gesneden.

500 gram suiker *300 gr*

215 ml alcohol van 94 AV%

± 485 ml water, aanvullen tot 1 liter

Bereiding:

doe de in peren met het water in een glazen bokaal en voeg de suiker toe. Sluit de bokaal goed af en geef deze een week een mooi zonnig plekje. Af en toe schudden zodat de suiker goed oplost. Voeg na een week de sinaasappelen en de alcohol aan de bokaal toe, sluit deze weer af en laat 4 weken macereren onder af en toe schudden. Filtreer door een kaasdoek en filtreerpapier. Bottel vervolgens in een donkere fles, vul zo nodig aan met water tot een liter en laat de likeur zeven maanden rijpen alvorens te serveren.

Aromatique (40 AV%), bitter

Ingrediënten voor 1 liter:

2 gram angelicawortel

10 gram citroenschillen

2 gram citroenmelisse

1 gram foelie

2 gram galangawortel (laos)

3 gram gemberwortel

2 gram gentiaanwortel

2 gram kalmoes

5 gram kamille

1 gram kardemom

1 gram kinabast

1 gram kruidnagel

2 gram laurierblad

2 gram lavendelbloemen

2 gram pepermunt

4 gram pijpkaneel

2 gram piment

8 gram sinaasappelschillen

1 gram staartpeper

2 gram rozemarijn

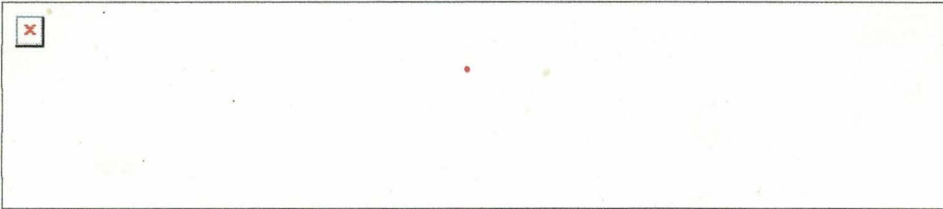
425 ml alcohol van 94 AV%

160 gram suiker

±475 ml water, aanvullen tot 1 liter

Bereiding:

maak de kruiden gelijkmatig fijn (niet te) in een vijzel of blender met alcohol en het water. Na veertien dagen filteren door papier en het volume en alcoholgehalte meten. Het volume dient alcoholgehalte 44,4 AV%, indien het niet klopt (er blijft). Dan kunt u indien gewenst corrigeren met alcohol en water en voeg de suiker toe. Vul, indien nodig, met water en toe te schudden. Voor degene die een wat zoeter drinken een hoeveelheid suiker van 250 gram worden toegevoegd te bedragen. Bij tussentijdse meting direct na het filteren alcoholgehalte 47 AV% te bedragen.



Baileys (34 AV%), koffie

Ingrediënten voor ruim 1 liter:

250 gram suiker

500 ml alcohol van 70 AV%

*= 370 ml van 95%
+ 130 ml water.*

200 ml whisky

400 ml slagroom

5 zakjes vanillesuiker

50 gram koffie

5 gram cacao

Bereiding:

Laat de koffie en de cacao 30 minuten macereren in de alcohol, daarna filteren en vanillesuiker, slagroom, whisky en suiker toevoegen. Goed roeren niet kloppen.

Bénédictine 1 (43 AV%), kruiden

Ingrediënten voor 1 liter:

1 gram angelicawortel

1 gram amicabloemen

2 gram bijvoet

1 gram citroenmelisse

2 gram kalmoes

0,25 gram kaneelstok

*op 600 ml
whiskey*

24/12-2005

*200 ml alcohol 40°
500 ml whiskey*

5 gram kardemom

1 gram koriander

0,25 gram kruidnagel

1 gram lindebloesem

0,25 gram nootmuskaat

2 gram pepermunt

0.1 gram saffraan

4 blaadjes verveine (citroen-verbena)

15 ml glycerine

250 gram suiker

460 ml alcohol an 94 AV%

± 375 ml water, aanvullen tot 1 liter

Bereiding:

doe de fijngemaakte kruiden (vijzel of blender) in een bokaal en voeg de alcohol en het water toe. Na 14 dagen macereren op een matig warme plaats, filtreren door een papierfilter. Druk de kruiden licht aan in het filter. Meet vervolgens het volume en het alcoholgehalte van het filtraat, dit dient 835 ml van bijna 52 AV% te zijn. Corrigeer indien nodig. Hierna voegt u de suiker en de glycerine toe en schudt tot de suiker is opgelost.

De originele bénédictine bevat 350 gram suiker per liter en is dus nog zoeter. Bent u een zoet-lip dan moet u dit beslist eens uitproberen, de hoeveelheid toe te voegen water wordt ± 315 ml. De tussentijdse meting van volume en alcoholpercentage voor de suiker en glycerine-toevoeging dient 775 ml van bijna 56 AV% te zijn.

Beschikt u over een eikenhouten vat dan dient u ernstig over de aanmaak van een grotere hoeveelheid en opslag op vat na te gaan denken.

Bénédictine 2 (43 AV%), kruiden

Ingrediënten voor 1 liter:

30 gram dragon (estragon) blaadjes

1 stuks vanillestokje

39 gram suiker

1000 ml alcohol van 45 AV%

Bereiding:

doe de blaadjes, het opengesneden vanillestokje en de suiker in een bokaal en giet de alcohol erbij. Sluit de bokaal goed af en laat het geheel een maand macereren. De bokaal drie maal per week goed schudden om alles goed te mengen. Na deze maand filtreert u door doek en vervolgens door filterpapier. Indien gewenst kunt u deze likeur naar uw smaak bij-zoeten.

Beukenblad bitter, bitter

Ingrediënten voor 0,25 liter:

extract:

20 stuks oude en jonge beukenblaadjes (van vorig en dit jaar)

250 ml brandewijn van 28 AV%

Bereiding:

was de beukenblaadjes niet doe ze in een pot en giet er de brandewijn op de blaadjes moeten onderstaan. Laat enkele weken macereren. Filter.

Likeur:

250 ml brandewijn van 28 AV%

50 gram suiker *70 cc siroop*

naar smaak extract

bereiding:

doe de suiker bij de brandewijn en doe er extract naar smaak bij.

Houd u van zoet doe er wat meer suiker bij anders wat minder.

Bittere bitter (40 AV%), bitter

Ingrediënten voor 1 liter:

1000 ml alcohol van 40 AV%

1 gram anijs

5 gram engelwortel

5 gram kalmoeswortel

<http://home.hccnet.nl/w.jonker/webdoc6.htm>

12-9-2002

2 gram kinabast

5 gram koriander

1 gram roomse kamille

5 gram zoethoutpoeder

Bereiding:

maak alle kruiden in een vijzel zo fijn mogelijk en laat ze in een jampot macereren in 0,5 liter alcohol. Na een week giet u de alcohol af en zet de kruiden opnieuw in de rest van de alcohol om verder te macereren. Schud zo nu en dan. Na een week voegt u beide maceraten samen en voeg eventueel wat suikerwater toe naar smaak. Zet de likeur koel en wacht tot er een laagje sediment is gevormd. Dan kunt u de likeur door een filter gieten en bottelen. De meeste likeuren worden spontaan helder als u maar geduld oefent. Ook moeten likeuren rijpen.

Brasilio (22,7 AV%), koffie

Ingrediënten voor 1 liter:

110 ml sterke verse espresso

1 schil van een citroen (alleen het geel)

2 cm van een opengesneden vanillepeul

242 ml alcohol van 94 AV%

280 van 80%

175 250 gram suiker

± 480 ml water, aanvullen tot 1 liter

Bereiding:

-50 ml van 80%

macereer de espresso, de citroenschil, de vanille en 42 ml van de alcohol gedurende een week in een afgesloten bokaal. Kook na een week het water en los hier de suiker in op, laat het afkoelen en voeg dit met de rest van de alcohol aan het koffie-alcoholmengsel toe. Laat dit weer een week staan, doch schud de bokaal met inhoud eenmaal per dag flink. Filtreer de inhoud daarna door een kaasdoek en papierfilter. Hierna bottelen en indien nodig aanvullen met water tot een liter. Laat nog twee maanden rijpen en u hebt een prima after diner digestief.

Boerenjongens, vruchten

Ingrediënten voor >1 liter:

500 gram rozijnen

200 gram suiker

1000 ml alcohol van 40 AV%

1 pijpje kaneel

1 stuks kruidnagel

Benzoëzuur 1 gram per 5 liter

Bereiding:

doe alles in een pot een maand voor het feest begint.

De volgende toevoegingen verrijken de smaak:

150 gram bittere amandelen grofgemalen en/of

1 schil van een sinaasappel of

1 schil van een citroen

Boerenjongens speciaal gemengd, vruchten

Ingrediënten voor < 1 liter:

465 ml brandewijn van 28 AV% of gelijkwaardig

65 ml strohrum van 80 AV%

40 ml zachte cognac

165 gram zwarte of donkerbruine kandijnsuiker

50 gram krenten

50 gram sultana rozijnen (donkerbruin)

65 gram blanke rozijnen (lichtgeel)

1/5 stuk kaneelstokje

1 stuks grote kruidnagel

1 stuks middelgrote pimentkorrel

5 stuks kleine korianderkorrels

Bereiding:

brandewijn opzetten met de kruiden in een kleine weckpot op een warme plaats, drie maal daags

schudden. Na 10 dagen de kruiden eruit filteren.

De krenten met de rozijnen kort wassen in lauw water en droog deppen met een keuken-doek. Doe alle rozijnen en krenten tezamen met de voorbehandelde brandewijn, de strohrum, cognac en de kandij suiker in een pot. De pot sluiten en op een warme plaats wegzetten, drie maal daags schudden tot de kandij is opgelost.

Boerenmeisjes ($\pm 29,2$ AV%), vruchten

Ingrediënten voor 1 liter:

350 gram gedroogde abrikozen

1 pijpje kaneel

200 gram suiker

250 ml water

1000 ml alcohol van 40 AV%

$\frac{1}{4}$ deel van de schil van een sinaasappel

0,2 gram benzoëzuur

Bereiding:

kook de abrikozen, het kaneelstokje en de suiker in het water en laat ze zachtjes 20 minuten pruttelen. Na het afkoelen voegt u de alcohol en de sinaasappelschil toe. Proef na een paar maanden eens van de boerenmeisjes. Het benzoëzuur dient om de vruchten mooi te houden.

X Bucciarancio (20,5 AV%), citrus

Ingrediënten voor 1 liter:

de schil van 4 sinaasappelen (zonder wit)

de schil van 2 citroenen (zonder wit)

0,5 stuks limoen

1 stuks in 4 partjes gesneden kleine tangerina

250 300 gram suiker

220 ml alcohol van 94 AV%

\pm 600 ml water, aanvullen tot 1 liter

Bereiding:

breng het water aan de kook, haal het van het vuur en los de suiker erin op. Doe de suikeroplossing in een bokaal met al de andere ingrediënten. Sluit de bokaal goed af en laat de inhoud een tiental dagen macereren. Gedurende deze tijd de bokaal af en toe flink schudden. Hierna de inhoud filtreren door een kaasdoek en bottelen in een donkere fles, indien nodig met water aanvullen tot een liter. De fles goed afsluiten met een kurk en zo mogelijk met was. De likeur zes maanden laten rijpen. U beschikt dan over een rijk aandoende goudkleurige drank welke op bijna elk moment van de dag kan worden geserveerd.

**Cacao-hazelnoot 38,5 AV%), cacao**

Ingrediënten voor 0,65 liter:

150 250 gram suiker

500 ml alcohol van 50 AV%

150 150 gram cacaopoeder

100 25 gram hazelnoten

Bereiding:

los de cacao op in de alcohol, rooster en maal de hazelnoten, voeg ze toe aan de alcohol en laat ze een week in een fles macereren. Giet vervolgens alles door een koffiefilter, dit gaat vrij langzaam en de likeur heeft nu een diepbruin-rode kleur. Voeg nu suikersiroop of honing toe.

Doe wat water bij de cacao die uit het filterzakje komt, destilleer dit en voeg het destillaat bij de likeur.

Ter afronding van de smaak kunt u vanillesuiker of vanillepeultjes, kirschwasser, een kruidnageltje of iets kaneel toevoegen.

Cacao-kruidenlikeur (37,2 AV%), cacao

Ingrediënten voor 1 liter:

400 gram suiker

700 ml alcohol van 50 AV%

4 gram vanille

<http://home.hccnet.nl/w.jonker/webdoc6.htm>

*1/2-2004: 1/2 ltr van 80%
genomen
en 150gr cacao poeder*

0,15 gram foelie

0,05 gram gember

0,4 gram kaneel

0,15 gram kruidnagelen

50 gram cacao-poeder

Bereiding:

de kruiden in een vijzel fijn maken en een week laten macereren in de alcohol. Vaak schudden. Bij het filtreren eerst de grove delen en daarna de cacao in het filter doen anders raakt het te snel verstopt. Suiker oplossen in water en samenvoegen tot totaal een liter. Twee weken laten rijpen.

λ **Carciofo (21 AV%), bitter**

Ingrediënten voor 1 liter:

20 stuks artisjokblaadjes

1 stuks basilicumblad

1,5 gram karwijzaad (kummel)

4 stuks korianderzaden (de bolletjes)

2 stuks kruidnagels

1 snuifje nootmuskaatpoeder

5 mm pijpkaneeel

1 stuks salieblad

1 schil van een citroen (geen wit)

¼ schil van een grapefruit (geen wit)

180 ml rode zoete vermouth (18 AV%)

190 ml alcohol van 94 AV%

±630 ml water, aanvullen tot 1 liter

Bereiding:

doe de alcohol, water en de vermouth in een bokaal samen met de artisjokblaadjes en sluit deze luchtdicht af. We laten dit gedurende twee dagen macereren. Hierna filteren we de inhoud met behulp van een kaasdoek en doen het filtraat terug in dezelfde bokaal. Dan voegen we de overige

ingrediënten toe, sluiten de bokaal opnieuw af en laten dit gedurende zeven dagen macereren. Na deze periode filteren we de inhoud door een melittafilter, we meten en corrigeren het alcoholgehalte en vullen de inhoud verder met water aan tot een liter. Vervolgens doen we het filtraat in een donkere fles die we goed afsluiten en gedurende drie maanden op een donkere koele plaats laten rijpen.

Het te consumeren resultaat is een smakelijk aperitief dat ook als after-diner drink voor prettige momenten een bijdrage zal leveren.

Chartreuse expresse 1295 (40,4 AV%), kruiden

Ingrediënten voor 10 dosissen basis-extract:

6 druppels melisse essence

30 druppels engelwortel essence

6 druppels kruidnagel essence

40 druppels munt essence

6 druppels hysop essence

6 druppels foelie essence

6 druppels kaneel essence

150 gram alcohol

Bereiding:

meng dit alles goed door elkaar.

Ingrediënten voor ruim 1 liter likeur:

15 gram basis-extract

385 gram alcohol van 90 AV%

400 gram suiker

375 gram water

Bereiding:

giet het de dosis basis-extract in de alcohol en los de suiker op in het water. Kleur eventueel lichtjes groen of geel. Meng en filtreer.

Chartreuse formule 1296 (39,6 AV%), kruiden

Ingrediënten basis-extract:

100 gram melisseblad gesneden

75 gram engelwortel gesneden

15 gram thijm kruid gesneden

8 gram arnika (valkruid) bloemen

100 gram muntblad gesneden

10 gram hysop bloeiende toppen

10 gram alsem kruid gesneden

8 gram kaneel schors gesneden

8 gram foelie gesneden

1000 gram alcohol van 60 AV%

Bereiding:

doe alle ingrediënten in een glazen bokaal giet de alcohol erover en laat een week macereren.

Uitpersen filtreren en aanvullen met alcohol van 60 AV% tot een liter.

Ingrediënten voor ruim een liter:

25 gram basis-extract

385 gram alcohol van 90 AV%

400 gram suiker

375 gram water

Bereiding:

giet het extract in de alcohol en los de suiker op in het water. Voeg eventueel wat groene of gele kleurstof toe. Meng en filtreer.

Chartreuse geel (38,4 AV%), kruiden

Ingrediënten voor 2,5 liter:

0,5 gram ambretzaad

<http://home.hccnet.nl/w.jonker/webdoc6.htm>

12-9-2002

- 1,5 gram angelicawortel
- 0,5 gram amicabloemen
- 0,25 gram kaneelstok
- 0,5 gram kardemom (de gepelde pitten)
- 0,5 gram karwijzaad
- 0,25 gram saffraan
- 2,5 gram steranijs
- 0,25 gram tijm
- 1 gram venkelzaad
- 1000 ml alcohol van 90 AV%
- 1500 ml suikersiroop van 1000 ml water en 750 gram suiker

Bereiding:

laat de kruiden drie dagen in de alcohol macereren. Filtreer daarna door een doek en vervolgens door een papierfilter. Voeg dan de siroop toe. Meng de siroop en de alcohol goed en laat vervolgens nog een maand rijpen.

Chartreuse groen (40 AV%), kruiden**Ingrediënten voor 1 liter:**

- 3 gram angelicawortel
- 0,2 gram anijszaad
- 1 gram bijvoet
- 4 gram citroenmelisse
- 1 gram dennentoppen
- 0,1 gram foelie
- 1 gram hysop
- 0,25 gram kardemom
- 10 gram koriander
- 0,25 gram kruidnagel

1 gram lavendelbloemen
1 gram munt
1 gram populierenknoppen
0,1 gram saffraan
groene voedingkleurstof
15 ml glycerine
400 gram suiker
425 ml alcohol van 94 AV%
± 320 ml water, aanvullen tot 1 liter

Bereiding:

maak de kruiden fijn in een vijzel of blender en doe ze in een bokaal, voeg de alcohol met het water toe. Na 10 dagen macereren op een matig warme plek kan worden gefiltreerd door een papierfilter. Druk de kruiden licht aan in het filter. Meet vervolgens het volume en het alcoholgehalte van het filtraat, dit dient 745 ml van bijna 54 AV% te zijn, corrigeer indien nodig. Hierna voegt u de suiker en glycerine toe en schudt tot de suiker is opgelost. Vindt u de likeur te zoet, probeer het dan met 200 gram suiker per liter. De hoeveelheid toe te voegen water wordt dan ± 440 ml. De tussentijdse meting van volume en alcoholpercentage voor de suikertoevoeging dient 865 ml van ruim 46 AV% te zijn, zonodig corrigeren.

Beschikt u over een eikenhouten vat, sla dan de likeur hierin op.

Cherry-brandy (32,9 AV%), vruchten

Ingrediënten voor 11,5 liter:

5 liter kersensap
3,6 liter alcohol van 94 AV%
1 liter kersenbrandewijn van 40 AV%
2 kg suiker
Kersen- of pruimenpitten-extract
Enzympreparaten
± 650 ml water, aanvullen tot 11,5 liter

Bereiding:

in dit recept is het gebruik van kersenbrandewijn een voorwaarde. Vermeng het sap met suiker en water en roer of schud totdat de suiker is opgelost. Voeg een enzympreparaat toe om het pecto-enzym af te breken en laat het geheel 20 uur staan. Hierna voegen we het sap toe aan de kersenbrandewijn en alcohol. Druppel er vervolgens wat kersenspitten- of pruimenpitten-extract bij en gun de likeur drie weken rust. Indien nodig de likeur nogmaals filtreren en vervolgens bottelen.

Chocmint-likeur (24 AV%), koffie

Ingrediënten voor 1 liter:

25 ml sterke verse koffie

50 gram cacao

10 gram verse pepermunt- of mintblaadjes

250 350 gram suiker

15 ml glycerine

255 ml alcohol van 94 AV%

± 495 ml water, aanvullen tot 1 liter

Bereiding:

voeg de cacao en de pepermunt- of mintblaadjes toe aan de alcohol en macereer gedurende drie dagen. Beschikt u niet over mintblaadjes en wel over een pepermunt-extract dan kunt u dat uiteraard ook hiervan wat bij druppelen. Schud het mengsel gedurende de maceratietijd drie maal per dag. Filtreer hierna tot de alcoholische oplossing helder is. Voeg vervolgens de voorgeschreven hoeveelheid afgekoelde verse koffie, de glycerine en de suiker toe en roer net zo lang tot alles goed is opgelost. Bottel en vul indien nodig aan met water tot een liter en sluit de fles goed af. Laat alles nog drie maanden rijpen.

en water.

Chocwhisky-likeur (28 AV%), cacao

Ingrediënten voor 1 liter:

8 gram gemberwortel

50 gram cacao

700 ml whisky van 40 AV%

15 ml glycerine

250 gram suiker

± 135 ml water, aanvullen tot 1 liter

Bereiding:

maak de gemberwortel fijn in een vijzel of met een blender en voeg dit samen met de cacao toe aan de whisky. In plaats van de wortel kan ook het in de handel zijnde gemberwortelpoeder gebruikt worden. Laat het gedurende twee dagen macereren en vergeet niet het mengsel af en toe te schudden. Vervolgens filtreren tot het mengsel helder is. Mocht u een waas onderscheiden, dan is filtratie over ontkleurende kool aan te bevelen. Voeg vervolgens de suiker, het water en de glycerine toe en roer tot de suiker is opgelost. Bottel de likeur in een fles, indien nodig aanvullen tot een liter, en sluit deze goed af. Laat de likeur nu nog vier maanden rijpen. Mocht u nu een bezinksel bespeuren dan is het raadzaam om de likeur te decanteren.

Ciliegiole (23,5 AV%), kersen**Ingrediënten voor 1 liter:**

500 gram zoete zwarte kersen

240 gram suiker

200 ml water

250 ml alcohol van 94 AV%

Pecto enzym

Rohament-P

Bereiding:

Maak de kersen met pit en al fijn in een vijzel, dek de pulp af en zet de gedurende 24 uur op een donkere niet te koele plaats met wat pecto enzym en rohament-P.

Filtreer de pulp vervolgens door een kaasdoek. Breng het water aan dek ook en los hierin de suiker op. Voeg de siroop na afkoeling toe aan het gewonnen kersensap. Doe alle ingrediënten in een glazen pot en schud de massa flink zodat een homogene massa ontstaat. Laat dit gedurende een week staan en filter de inhoud dan door papier.

Vervolgens de gefilterde likeur in een donkere glazen pot doen en zes maanden laten rijpen.

Ciliegie liquorose (20,4 AV%), vruchten**Ingrediënten voor 2 liter:**

750 gram zoete kersen

1 schil van een citroen (zonder wit)

800 gram suiker

600 ml droge witte vermouth van 18 AV%

320 ml alcohol van 94 AV%

Bereiding:

neem een kg zoete kersen en ontdoe de helft van de kersen van de steeltjes. Van de andere helft moeten de steeltjes dicht bij de vrucht worden afgeknijpt. Na het wassen en drogen van de kersen worden ze in een luchtdichte glazen bokaal gedaan met de schil van de citroen. Vervolgens worden de suiker, de droge witte vermouthe en de alcohol toegevoegd. De ingrediënten dienen gedurende 1 maand te macereren en van tijd tot tijd geschud te worden. Hierna de oplossing filtreren door een papierfilter en bottelen in donkere flessen. Daarna wegzetten op een koele donkere plaats. Nog zes maanden laten rijpen.

Ciliege nero (20 AV%), vruchten

Ingrediënten voor 1 liter:

825 gram zwarte, zoete en ontpitte kersen

12 stuks nootjes uit de kersenspitten

4 stuks hele kruidnagels

4 à 5 druppels kaneel-extract

8 stuks hele kersenbladeren

1 schil van een citroen (zonder wit)

200 gram suiker

215 ml alcohol van 94 AV%

Bereiding:

was en ontsien de zwarte kersen. Kneus de kersenspitten en doe de kersen met de kernen van de kersenspitten in een luchtdichte glazen bokaal. Voeg verder alle andere ingrediënten toe. Let op met het kaneel-extract de smaak mag niet overheersen. Zet de bokaal in het volle zonlicht gedurende een week en schud regelmatig. Vervolgens gedurende vijf weken macereren op een donkere koel plaats. Filtreer de likeur door een kaasdoek en een papierfilter en hevel de likeur over in een donkere fles sluit de fles met een kurk en was. Laat de likeur nog acht maanden rijpen.

Citroenlikeur 1 (40 AV%), citrus

Ingrediënten voor 1 liter:

de schil van 2 citroenen (zonder wit)

1 ml sinaasappelschil-extract

1 ml korianderzaad-extract

2 ml kruidnagel-extract

200 gram suiker

425 ml alcohol van 94 AV%

± 455 ml water aanvullen tot 1 liter

Bereiding:

droog de citroenen na het wassen in een soda-oplossing en na goed naspoelen goed af en schil ze zeer dun (zonder het wit) en doe de schillen in een bokaal. Voeg de overige ingrediënten, behalve de suiker toe en laat de inhoud goed afgesloten maximaal vier dagen macereren. Filtreer vervolgens door een kaasdoek en papier. Hierna kan de suiker en het water worden toegevoegd. Zodra de suiker is opgelost, beschikt u over een zeer drinkbaar drankje.

Citroenlikeur 2 (40 AV%), citrus

Ingrediënten voor ruim 1 liter:

de schil van 4 citroenen (zonder wit)

de schil van 1 sinaasappel (zonder wit)

4 stuks gekneusde korianderzaden

1 stuks kruidnagel

200 gram suiker of witte kandij

400 ml alcohol van 94 AV%

600 ml water

Bereiding:

leg de schillen met de kruiden in een bokaal en giet de alcohol en het water erop. Goed afsluiten en een maand laten macereren. Het maceraat filtreren en de kandij toevoegen. Weer goed sluiten dan wachten tot de kandij is opgelost schud af en toe.

Citroenlikeur 3 (24,8 AV%), citrus

Ingrediënten voor 1 liter:

3 stuks citroenen

700 ml alcohol van 40 AV%

200 gram suiker *150 gr*

Bereiding:

was de citroenen, schraap de schil eraf en doe die in de alcohol. Pers de citroenen uit, roer de suiker door het sap en voeg dit bij de rest. Zeef de schillen er na een dag uit en laat de likeur helder worden. Eventueel kunt u een deel van de alcohol vervangen door rum

Clementineslikeur (30 AV%), citrus

Ingrediënten voor 1,5 liter:

500 gram clementines

2 stuks citroenen

320 ml sap van de clementines en 1 citroen

1 liter wodka van 45 AV%

300 gram suiker

Bereiding:

was de clementines en citroenen in een soda-oplossing en spoel ze daarna goed af. Als de vruchten goed droog zijn wordt de schil van de citroenen en clementines er zeer dun afgeschild (zonder het wit van de schil).

Doe de schillen in een glazen pot en voeg de helft van de wodka toe zodanig dat de schillen goed onderstaan. Pers de clementines en een citroen uit en doe het verkregen sap in een andere glazen pot met de rest van de wodka.

Na ongeveer drie dagen kunnen de schillen van de alcohol worden afgezeefd, waarna de alcohol met schilextract aan het alcohol-sap mengsel wordt toegevoegd.

Om de likeur helder te krijgen, is een of twee keer filtreren voldoende. Voeg vervolgens de droge suiker toe en laat die goed oplossen. Na zes weken is de likeur gereed om aangesproken te worden. Zo nodig eerst nogmaals filtreren

Clementinesschijfjes op brandewijn, citrus

Ingrediënten:

1 kilogram clementines

1 liter brandewijn (30 à 35 AV%)

150 à 200 gram suiker naar smaak

Bereiding:

was de clementines in een soda-oplossing en spoel ze goed na met koud water.

Snij na het afdrogen de clementines in schijfjes van ca. Vier millimeter dik en verwijder de pitten. Leg de schijfjes in een bokaal met wijde opening en giet er de brandewijn overheen. Sluit de bokaal goed af en laat de inhoud een maand lang macereren. Haal nu de clementinesschijfjes uit de alcohol. Voeg dan de suiker toe aan de alcohol, schud tot deze is opgelost en gun de drank nog een maand rust.

Coco-Amendoa (28 AV%), kokos

Ingrediënten voor 1 liter:

10 ml amandelextract (JO-LA)

5 ml kokosextract (JO-LA)

200 ml suikersiroop van 86 %

700 ml alcohol van 40 AV%

±85 ml water, aanvullen tot 1 liter

Bereiding:

de ingrediënten bij elkaar doen en schudden tot alles is opgelost. Na een week rust kunt u van deze likeur genieten

Coco-banana (20 AV%), kokos

Ingrediënten voor 1 liter:

10 ml banaanextract (JO-LA)

5 ml kokosextract (JO-LA)

200 ml suikersiroop van 86 %

490 ml alcohol van 40 AV%

±295 ml water, aanvullen tot 1 liter

Bereiding:

de ingrediënten bij elkaar doen en schudden tot alles goed is gemengd.

Na een week rust kunt u van deze likeur genieten

Cocoslikeur (20 AV%), kokos

Ingrediënten voor 0,5 liter:

80 druppels kokos-essence

30 druppels amandel-essence

10 druppels gember-essence

100 gram witte kandijnsuiker

125 ml alcohol van 80 AV%

± 310 ml water, aanvullen tot 1 liter

Bereiding:

doe alle ingrediënten bij elkaar in een bokaal, twee maal daags omschudden om de kandijnsuiker op te lossen. Als de kandijnsuiker is opgelost bottelen.

Cocos, amandel en gember (24 AV%)

Ingrediënten voor 2 liter:

10 ml kokosessence

7,5 ml amandelessence

1,5 ml ginger ale essence

400 gram suiker

30 ml glycerine

1190 ml water aanvullen tot 2 liter

510 ml alcohol van 94 AV%

= 600 ml à 80%

Bereiding:

doe de alcohol in een container en voeg hieraan de genoemde ingrediënten toe. Schud de afgesloten container regelmatig totdat de suiker is opgelost. Zet de container tenminste drie maanden weg op een donkere niet te warme plaats.

Dit recept is uitgetoetst met de zogenaamde nectar-essence's uit de Indische toko (kosten 2,95 per 10 ml essence). Probeer het eens, het is echt de moeite waard!

Cranberry (24,7 AV%), vruchten

28/11-2010

alles zonder water weggevoerd met verse gember

4/11-2011

gefilterd en suiker opgelost in een beetje warm water. Daarna aangevuld tot 2 liter.

Ingrediënten voor 1 liter:

350 gram cranberry's

200 gram suiker

1 schil van een sinaasappel zonder wit

700 ml alcohol van 40 AV%

Bereiding:

Stamp de cranberry's tot een grove pulp, doe er de dunne schil van de sinaasappel en de alcohol bij.

Laat het mengsel een week of drie in een pot staan, filtreer de likeur en voeg de suiker toe.

Crème de cacao nr 1 (25,8 AV%), koffie**Ingrediënten voor 1 liter:**

25 ml sterke vers gezette koffie

50 gram cacao

1 gram kaneel

1 gram foelie

360 450 gram suiker

15 ml glycerine

275 ml alcohol van 94 AV%

70% = 320 ml

± 415 ml water, aanvullen to 1 liter

= 370 ml.

1 stuks vanillepeul opengesneden

*= 2 zakjes vanillesuiker***Bereiding:**

voeg de cacao- en kaneelpoeder en de foelie toe aan de alcohol en macereer twee à drie dagen. Schud het mengsel gedurende de maceratietijd regelmatig. Filtreer hierna tot de alcoholische oplossing helder is. Voeg vervolgens de voorgeschreven hoeveelheid afgekoelde verse koffie, de glycerine en de suiker toe en roer zolang tot alles goed is opgelost. Laat vervolgens de vanillepeul niet langer dan vier dagen in de likeur trekken. Verwijder de peul, vul indien nodig aan met water tot een liter en sluit de fles goed af. Laat alles nog drie maanden rijpen.

Crème de cacao nr 2 (30 AV%), cacao

Ingrediënten voor 1 liter:

30 gram cacao

± 5 cm citroenschil (geen wit)

0,3 ml vanille-extract

350 gram suiker

750 ml wodka van 40 AV%

± 40 ml water, aanvullen tot 1 liter

Bereiding:

laat de cacao, de vanille en de citroenschil vier à zes weken macereren in de wodka in een goed afgesloten bokaal. Zet de bokaal op een redelijk warme plaats en filtreer de inhoud na het verstrijken van de gestelde termijn. Als de likeur helder is, de suiker toevoegen en roeren tot deze is opgelost. Vervolgens bottelen en indien nodig aanvullen met water tot een liter. Laat de likeur vervolgens vier à zes maanden rijpen op een koele donkere plaats

X Crème de noix (38 AV%), noten**Ingrediënten voor 1 liter:**

10 stuks kernen van droge walnoten

6 stuks hele kruidnagels

10 mm pijpkaneeel

0,5 schil van een citroen (geen wit)

1 takje tijm (± 60 mm)

2 blaadjes pepermunt

2 blaadjes citroenmelisse

2 blaadjes salie

2 blaadjes basilicum

150 gram suiker

200 ml madeira van 17 AV%

400 ml brandy van 30 AV%

240 ml alcohol van 94 AV%

<http://home.hccnet.nl/w.jonker/webdoc6.htm>

1200

430 ml 00%
 210 ml water
 +70

 200 ml.

12-9-2002

± 70 ml water, aanvullen tot 1 liter

Bereiding:

maak de kernen van de gedroogde walnoten fijn in een vijzel of blender. Doe ze in een bokaal met de genoemde ingrediënten, behalve de suiker en het water. Sluit de bokaal goed af en laat de inhoud zes weken macereren. Filter vervolgens de inhoud door een kaasdoek en filterpapier. Voeg de suiker toe en schud tot de suiker is opgelost. Na het bottelen nog minimaal een maand wachten alvorens te serveren.

X Curaçao, citrus

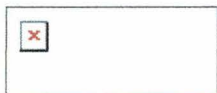
de schil van 6 sinaasappelen gedroogd

1000 ml brandewijn

250 ml suikersiroop

Bereiding:

Doe de sinaasappelschillen in een wijde pot met de brandewijn en laat ze twee maanden trekken. Filtreer en meng met de suikersiroop. Kleur de likeur met gebrande suiker laat hem rijpen en bottel hem.



Dommelsch oud bruin-likeur (23,3 AV%), koffie

Ingrediënten voor 1 liter:

600 ml Dommelsch oud bruin (2 AV%)

1 pakje vanillesuiker

240 gram bruine basterd suiker

235 ml alcohol van 94 AV%

± 21 ml water, aanvullen tot 1 liter

Bereiding:

giet eerst de alcohol, vervolgens het bier en daarna de overige ingrediënten in een bokaal.

Zodra de suiker opgelost is de likeur klaar, maar hoe langer je hem laat staan hoe lekkerder hij wordt.

Dragon-brandewijn, kruiden

<http://home.hccnet.nl/w.jonker/webdoc6.htm>

12-9-2002

Ingrediënten:

30 gram dragonbladeren

1 stuks vanillestokje

30 gram suiker

1000 ml alcohol van 45 AV%

Bereiding:

laat de bladeren en het vanillestokje in een hermetisch sluitende bokaal gedurende een maand macereren in de gezoete alcohol, onder regelmatig schudden. Zeef dan af en filtreer eventueel.

Druiven-brandewijn, vruchten**Ingrediënten:**

1000 gram muskaatdruiven

1000 ml alcohol van 40 AV%

500 gram suiker

200 ml zacht water

bereiding:

was de druiventros en droog hem goed af. Knip met een schaar elke druif apart af, er voor zorgend dat er een ½ cm van het steeltje aan blijft. Gebruik alleen gave druiven. Breng de druiven over in een bokaal, giet er de alcohol over en sluit goed af en laat 8 dagen macereren. Voeg daarna de afgekoelde suikersiroop toe (suiker in water 1 minuut laten koken). Meng goed en laat 1 maand rijpen alvorens te consumeren.

Duindoorn gezondheid (25,7 AV%), vruchten**Ingrediënten voor 1 liter:**

300 gram duindoornbessen

3 reepjes citroenschil

3 reepjes sinaasappelschil

20 stuks korianderzaadjes

700 ml alcohol van 40 AV%

200 gram suikersiroop

2 theelepels honing

Bereiding:

laat de duindoornbessen, de schillen en het korianderzaad drie maanden macereren in de alcohol. Zeef de vloeistof en voeg suikersiroop en de honing toe.

Droplikeur (32 AV%):

Ingrediënten voor 1 liter likeur:

30 gram dubbelzoute drop

4 gram anijszaad

10 gram zoethout

2 gram paradijszaad

100 gram suiker

1000 ml alcohol van 40 AV%

140 ml water

Bereiding:

Knip de drop in kleine stukken met een zijknijptang. Breng het water aan de kook en los de drop hier in op. Doe het dropwater in een weckfles van 1,5 tot 2 liter en voeg de fijngemaakte (vijzel) ingrediënten (anijszaad, zoethout en paradijszaad) toe. Als u niet over paradijszaad beschikt kunt u dit door zwarte peper vervangen.

Als alles is afgekoeld (samen met de alcohol 12 uur laten staan) voegt u de alcohol aan de weckfles toe. De weckfles zet u 14 dagen afgesloten weg op kamertemperatuur.

Hierna filtreert u de inhoud door een doek. De likeur die u nu heeft is zwart van kleur doch niet helder. Als u de inhoud vervolgens met ontkleurende kool door een melittafilter filtreert verkrijgt u een bruine likeur waaraan u nog 100 g suiker toevoegt welke u door schudden oplost.



Een bittere Schot (40 AV%), bitter

Ingrediënten voor 1 liter:

2 gram citroenmelisse

22 gram gentiaanwortel

4 gram kamillebloemen

15 gram korianderzaad

2 stuks kruidnagels

2,5 gram pijpkaneeel

1 schil van een sinaasappel (geen wit)

350 ml whisky van 40 AV%

275 ml alcohol van 94 AV%

40 gram suiker of minder naar behoefte

± 595 ml water, aanvullen tot 1 liter

Bereiding:

doe de ingrediënten, de suiker uitgezonderd, in een bokaal en voeg de alcohol en het water toe. Na een viertal weken macereren op een niet te koele plaats (af en toe schudden) kunnen we filteren en de suiker naar behoefte toevoegen en zo nodig met water aanvullen tot een liter.

Een Engels bittertje (38 AV%), bitter

Ingrediënten voor 1 liter:

0,5 gram alantwortel

5 gram citroenmelisse

1 gram gemberwortel

12 gram gentiaanwortel

3 gram kalmoes

1 gram pijpkaneeel

½ schil van een sinaasappel (geen wit)

405 ml alcohol van 94 AV%

40 gram suiker of minder naar behoefte

± 570 ml water, aanvullen tot 1 liter

Bereiding:

doe de ingrediënten, de suiker uitgezonderd, in een bokaal en voeg de alcohol en het water toe. Na

een viertal weken macereren op een niet te koele plaats (af en toe schudden) kunt u filteren en de suiker naar behoefte toevoegen.

Een verbitterde Hollander (36 AV%), bitter

Ingrediënten voor 1 liter:

2 gram alantwortel

20 gram gentiaanwortel

4 gram kinabast

3 stuks jeneverbessen

1 schil van een sinaasappel (geen wit)

380 ml alcohol van 94 AV%

40 gram suiker of minder naar behoefte

± 595 ml water, aanvullen tot 1 liter

Bereiding:

alle ingrediënten op de suiker na doen we in een bokaal en voegen de alcohol en het water toe. Na vijf weken macereren op een niet te koele plaats (af en toe schudden) kunnen we filteren en de suiker naar behoefte toevoegen en zo nodig aanvullen tot 1 liter.

Het is ook mogelijk een grotere hoeveelheid suiker toe te voegen om de bittere smaak wat te verbloemen. Indien men bijvoorbeeld een hoeveelheid suiker van 200 gram per liter wenst, dient de hoeveelheid water ca 495 ml te bedragen.

X



Feestelijk rood (22,5 AV%), vruchten

Ingrediënten voor 1 liter:

500 gram bos-frambozen of

650 gram gekweekte frambozen

600 ml alcohol van 50 AV%

250 gram suiker

1 stuks vanillepeul

Bereiding:

<http://home.hccnet.nl/w.jonker/webdoc6.htm>

12-9-2002

was de frambozen voorzichtig in ruim water en doe ze bij de alcohol. Voeg ook de suiker en het vanillepeultje toe. Laat de likeur een maand macereren zeef en klaar hem.

Variaties:

voeg aan het vorige recept toe

200 gram aardbeien en

100 ml alcohol van 50 AV% en/of

200 gram morellen en

100 ml alcohol van 50 AV% en/of in plaats van het vanillepeultje,

1 pijpje kaneel

2 stuks kruidnagelen

½ schil van een citroen

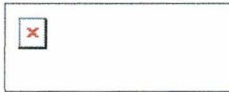
Frambozen op frambozenbrandewijn, vruchten

(wilde) frambozen

frambozenbrandewijn

Bereiding:

vul een pot met de (wilde) frambozen en giet er de frambozenbrandewijn bij tot ze onder staan. Laat de pot drie maanden staan, haal dan de frambozen eruit en verwerk ze in een dessert. Voeg suiker naar smaak toe. Gebruik deze likeur alleen voor bijzondere gelegenheden.

**Gentiaan aperitief, bitter**

Ingrediënten voor ruim 3 liter:

500 gram gentiaanwortel gesneden

100 gram rozijnen

50 gram cacao

10 gram kaneelschors gesneden

10 gram vlierbloemen

1000 gram alcohol van 94 AV%

2000 ml witte wijn of zware rode wijn

Bereiding:

doe de ingrediënten behalve de wijn bij elkaar in een bokaal en laat 15 dagen macereren. Zeef af, pers uit en filtreer. Voeg nu de wijn toe. En meng goed.

Gentiaanbitter (35 AV%), bitter

Ingrediënten voor 1 liter:

2 gram anijszaad

4 gram citroenmelisse

20 gram gentiaanwortel

5 gram gezegende distel

3 gram pijpkaneel

3 gram wijnruit

375 ml alcohol van 94 AV%

40 gram suiker of minder naar behoefte

± 600 ml water, aanvullen tot 1 liter

Bereiding:

kneus de kruiden en doe de ingrediënten, de suiker uitgezonderd, in een bokaal en voeg de alcohol en het water toe. De watertoevoeging is noodzakelijk om de bitterstoffen goed te kunnen extraheren. Laat alles gedurende vier weken macereren op een niet te koele plaats, af en toe schudden en vervolgens filteren. Naar behoefte voegt u nu de suiker toe.

Glühwein rood, vruchten

Ingrediënten voor 1 liter:

4 stuks suikerklontjes

1000 ml droge rode wijn

2 stuks citroenen

2 stuks kaneelstokjes

enkele druppels curaçao-likeur

Bereiding:

de suikerklontjes met de wijn in een pan doen. De citroenen goed wassen en dun afschillen. De schil samen met de kaneelstokjes in de pan erbij doen. Dit langzaam verhitten tot er schuim op komt (niet koken!).

Voor de wijn kookt de pan van het vuur afnemen en het schuim eraf scheppen. Een paar druppels curaçao-likeur erbij, omroeren en enige minuten laten trekken. De glühwein door een zeef in het glas doen.

Glühwein wit, vruchten

Ingrediënten voor 1 liter:

8 stuks suikerklontjes

1 stuks sinaasappel

4 stuks kruidnagels

1 stuks kaneelstokje

1000 ml goede, kruidige witte wijn

bereiding:

was de sinaasappel grondig en snijd hem in schijfjes. Doe vervolgens alle ingrediënten in een pan en laat bij matige hitte aan het kookpunt komen, (niet koken). Laat dan bij zeer matige hitte nog 15 minuten trekken. Door een zeef in een glas doen.

Grapefruitlikeur (27,7 AV%), citrus

1 stuks rode grapefruit

1 stuks gele grapefruit

350 ml alcohol van 80 AV%

350 gram suiker

water aanvullen tot een liter

Pecto-enzymen

Bereiding:

Schil de vruchten zeer dun, pel de grapefruits en ontdoe de partjes van de vliezen. Macereer ze in de alcohol, voeg ook de schillen toe en laat 24 uur macereren. Pers dan alles uit en voeg de suiker toe, plus een theelepel pecto-enzymen en water tot een liter. Filtreer en bottel de likeur als hij helder is.

Grapefruit met whisky (27 AV%), citrus

Ingrediënten voor 1 liter:

2 stuks grapefruits, hiervan 200 ml sap

0,5 schil van een sinaasappel

2 ml pruimenpitten-extract

675 ml whisky (40 AV%)

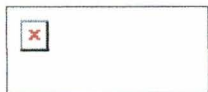
150 gram suiker

±35 ml water aanvullen tot 1 liter

Bereiding:

was de grapefruits en eventueel de sinaasappel in een soda-oplossing en spoel daarna goed af en droog ze. Neem de dingesneden schillen van een grapefruit en de halve sinaasappel en doe ze in een goed af te sluiten bokaal. Pers de grapefruits uit en voeg het sap, tezamen met de overige ingrediënten behalve de suiker toe. Laat de inhoud van de bokaal een viertal weken macereren. Filtreer daarna door een kaasdoek en papierfilter en voeg de suiker toe. Schud tot de suiker is opgelost en voeg water toe tot een liter.

Wacht vervolgens nog een week alvorens van de likeur te genieten..

**Hazelnootlikeur (32 AV%), noten**

Ingrediënten voor 1 liter:

50 gram hazelnoten

5 druppels foelie-extract

0,5 schil van een citroen (geen wit)

341 ml alcohol van 94 AV%

250 gram suiker

± 510 ml water, aanvullen tot 1 liter

bereiding:

rooster de hazelnoten lichtjes op een bakplaat in de oven. Maak de noten fijn in een vijzel en doe ze daarna in een glazen bokaal. Voeg de alcohol, het foelie-extract en de dun gesneden citroenschil toe. Zet de bokaal weg op een rustige plaats en laat drie weken macereren. Druk het maceraat door een kaasdoek en filtreer vervolgens door een papierfilter. Meet het alcoholpercentage en corrigeer eventueel. Overgiet de pulp met ± 500 ml water en schud dit mengsel goed door elkaar. Doe dit na een uurtje nog eens en filtreer nogmaals door doek en papier. Voeg nu het maceraat en het gefilterde extract-water bij elkaar. Hierna kan de suiker en het resterende water worden toegevoegd tot samen een liter. Schud de bokaal flink zodat de suiker oplost en alles goed gemengd wordt, herhaal dit van tijd tot tijd. Laat de likeur nog zes weken rijpen.

Helmond's half-bitter, bitter

Ingrediënten voor 0,75 liter:

1 gram engelwortel

1 gram gentiaanwortel

0,8 gram kalmoes

1,5 gram steranijs

0,5 gram venkel

0,3 gram kruidnagel

100 gram donkere kandijnsuiker of donkere basterdsuiker

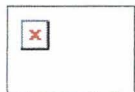
210 ml alcohol van 94 AV%

± 490 ml water, aanvullen tot 0,75 liter

1 fles waar een waterslot op kan

Bereiding:

breek de kruiden in kleine stukjes (niet te fijn geen poeder) en voeg die met de andere ingrediënten in de fles. Wanneer de kruiden te fijn gemaakt worden of bij gebruik van poederkruiden, geeft dit een troebele likeur die moeilijk helder te krijgen is. Zet het waterslot op de fles en vul dit met een beetje water. Plaats de fles in een pan met water en verwarm het geheel tot het water ± 60⁰ C heeft. Controleer af en toe en verwarm zo nodig bij. Houd deze temperatuur gedurende vier uur en laat dan alles afkoelen, met het waterslot er nog op. Als het geheel goed koud is, het waterslot verwijderen en de likeur door een koffiefilter gieten. Laat de likeur minimaal een week rusten en hevel met een dun slangetje over als op de bodem van de fles zich bezinksel heeft gevormd.



Irish coffee-likeur (30 AV%), koffie

Ingrediënten voor 1 liter:

60 - 95 gram versgemalen koffie

25 gram cacao

750 ml whisky van 40 AV%

1 zakje vanillesuiker

200 gram rietsuiker

± 130 ml water, aanvullen tot 1 liter

Bereiding:

voeg de whisky aan de versgemalen koffie en cacao toe en laat het mengsel gedurende twee weken macereren in een goed afgesloten pot op huiskamertemperatuur. Na deze tijd tweemaal door een papierfilter filteren waarna de rietsuiker en de vanillesuiker toegevoegd worden. Door regelmatig te schudden lossen de suikers op. Zodra dit gebeurd is bottelen en water toevoegen tot een liter.

Het hierboven beschreven recept kunt u tevens als een basisrecept beschouwen.

Door een variatie van de te gebruiken hoeveelheden koffie (snelfilterkoffie mag ook), cacao (wel of niet) en soort suiker (rietsuiker, bruine basterdsuiker, donkere kandijnsuiker) en het al of niet toevoegen van glycerine en/of karamel (voor de kleur), kunt u tal van koffielikeur-recepten creëren.

Enkele voorbeelden:

- rum voor rum-koffie-likeur (bv. Een Jamaica-rum)
- gelijke delen Jamaica-rum en Tia Maria voor Jamaica-likeur
- eau de vie
- wodka
- jonge jenever
- cognac, vieux, Cointreau of Grand Marnier voor diverse French Coffee-likeuren
- crème de cacao voor Dutch Coffee-likeur
- gelijke delen crème de cacao en crème de mint voor Bavarian mint-likeur
- eau de vie mint (pepermunt) voor Alpine-likeur
- anisette voor Florentine-likeur
- gelijke delen Kahlúa en Brandy voor Spanish-likeur

Irish cream (21,5 AV%), koffie

Ingrediënten voor >2 liter:

- 700 ml room
- 700 ml whisky
- 700 ml crème de cacao
- 2 soepl. sterke koffie

Bereiding:

klop de room even met een garde om deze glad te krijgen en roer er met een houten lepel de whisky en crème de cacao door. Doe het niet andersom, want dan kan de room gaan schiften. Roer er dan de koffie door. Koel bewaren en serveren.

Izarra 1, kruiden

Ingrediënten:

<http://home.hccnet.nl/w.jonker/webdoc6.htm>

12-9-2002

25 gram irispoeder

15 gram korianderzaad (vrucht)

12 gram anijszaad (vrucht)

800 gram suiker

250 ml water

1000 ml alcohol van 90 AV%

Bereiding:

macereer de planten in de alcohol gedurende acht dagen zeef af en meng met de siroop gemaakt van de suiker en het water.

Izarra 2, kruiden

Ingrediënten voor 1 liter:

18 gram iriswortelpoeder

8 gram koriander

5 gram anijszaad

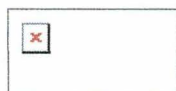
290 gram suiker

370 ml alcohol van 94 AV%

± 450 ml water, aanvullen tot 1 liter

Bereiding:

maak de kruiden fijn in een vijzel of blender en doe ze in een bokaal. Voeg de alcohol en het water toe. Dagelijks de afgesloten bokaal een keer schudden. Na vier weken macereren op een matig warme plek kan worden gefiltreerd door een doek en vervolgens door een papierfilter. De kruiden licht aandrukken. Het gefiltreerde in een schone bokaal doen en de suiker toevoegen. Dagelijks schudden tot de suiker is opgelost, daarna bottelen. Als u het aankunt de likeur nog zes maanden laten rijpen.



Jenever 1310

Ingrediënten fase 1:

112 gram Jeneverbessen gekapt

12 gram hopbloemen gesneden

800 gram alcohol van 85 AV%

Bereiding fase 1:

laat 24 uur macereren, pers uit en filtreer. Vul bij met alcohol tot een volume van 800 ml.

Ingrediënten fase 2:

700 gram alcohol van 85 AV%

1000 gram (gedistilleerd) water

16 gram suiker

bereiding fase 2:

vul het mengsel uit fase 1 aan met de ingrediënten uit fase 2. Meng, filtreer en bottel.



Kersenlikeur (26 AV%), vruchten

Ingrediënten voor 10 liter:

5000 ml kersensap van verse kersen

2550 ml alcohol van 94 AV%

500 ml brandewijn van 40 AV% (liefst kersen)

2000 gram suiker

Kersen- of pruimenpittenextract

Pecto-enzym en Rohament-P

± 700 ml water aanvullen tot 10 liter

Bereiding:

ontpit de kersen en maak er een fijne pulp van. Voeg Pecto-enzym en Rohament-P toe. Zeef na 12 à 24 uur de pulp door een linnen doek, win indien mogelijk het sap met een centrifuge en zeef vervolgens opnieuw. Vermeng hierna het sap met de suiker en het water, roer goed of schud tot de suiker is opgelost. Voeg vervolgens het zoete sap toe aan de brandewijn en alcohol. Druppel hierna wat kersenpitten- of pruimenpittenextract erbij en gun de likeur drie weken rust. Indien u vervolgens (indien nodig) de likeur nogmaals filtreert kan deze heerlijke likeur gebotteld worden.

Kersenlikeur met rum, vruchten

<http://home.hccnet.nl/w.jonker/webdoc6.htm>

12-9-2002

Voeg tien druppels rum-extract toe aan bovengenoemde likeur of vervang de brandewijn door 500 ml rum (Jamaica van 40 AV%)

Kersenlikeur met whisky, vruchten

voeg een whisky-extract toe aan bovengenoemde likeur of vervang de brandewijn door 500 ml whisky van 40 AV% (alle soorten geschikt)

Kersen-koffielikeur (32 AV%), vruchten / koffie

Ingrediënten voor 1 liter:

70 gram versgemalen koffie

20 gram cacaopoeder

740 ml wodka van 40 AV%

100 ml kersenlikeur van 24 AV%

200 gram kristalsuiker

± 40 ml water, aanvullen tot 1 liter

Eventueel extracten:

muskaat, kaneel, vanille en/of sinaasappelschil

Bereiding:

voeg de wodka en de kersenlikeur toe aan de gemalen koffie en cacao, laat het mengsel twee weken macereren in een gesloten bokaal op huiskamertemperatuur. Na deze tijd tweemaal door een papierfilter filtreren waarna de suikertoegevoegd wordt. Los de suikers op door regelmatig te schudden, hierna bottelen en water toevoegen tot een liter.

Mocht u een eigen karakter aan deze likeur willen geven druppel dan wat van de bovenstaande extracten erbij precies zoals u het lekker vindt.

Kersen met rum, vruchten

500 gram kersen

650 ml alcohol van 40 AV%

300 gram suiker

100 ml rum (bruine)

Bereiding:

ontsteel en ontpit de kersen en doe ze in de alcohol. Voeg ook rum en suiker toe. Maak van een deel van de gebroken pitten op alcohol een extract en voeg dat na een maand macereren bij de rest.

Kersen op brandewijn, vruchten

kersen

brandewijn of neutrale alcohol van 40 AV%

suiker

enige amandelpitten

Bereiding:

Doe de kersen in een grote pot, afwisselend een laag kersen en een laagje suiker. Giet er dan de brandewijn bij, tot de kersen onderstaan. Voeg enige amandelpitten toe en laat het mengsel een paar maanden macereren.

Variatie:

neem whisky in plaats van brandewijn.

Kersenpittenlikeur (33,9 AV%), pitten

Ingrediënten voor ruim 1 liter:

400 gram kersenpitten

300 gram abrikozenpitten

200 300 gram suiker

1000 ml alcohol van 40 AV%

Bereiding:

de hoeveelheid pitten is niet zo belangrijk, de gegeven hoeveelheden dienen slechts om u een idee te geven.

De kersenpitten slaat u stuk en doe ze in de alcohol. Van de abrikozenpitten gebruikt u alleen de amandeltjes. Zeef de vloeistof na twee maanden macereren, voeg de suiker toe en laat de likeur rijpen.

Kersenwijn-likeur (25 AV%), vruchten

<http://home.hccnet.nl/w.jonker/webdoc6.htm>

12-9-2002

Ingrediënten voor 1 liter likeur

Wijn ± 4 liter:

4 kg morellen of zwarte kersen

110 ml druivenconcentraat van rode druiven

Pecto-enzym

Rohament-P

Gistvoeding

3 mg vitamine B1

1 kg suiker

Likeur:

600 ml kersenwijn van 15 AV%

170 ml alcohol van 94 AV%

300 gram suiker

15 ml glycerine

± 28 ml water aanvullen tot 1 liter

Bereiding wijn:

Maak een sterk aromatische kersenwijn van zwarte kersen of morellen.

Voeg hier het druivenconcentraat bij alsmede de suiker, het pecto-enzym, de rohament-P, gistvoeding en de vitamine B1. Maak een giststarter van een supergist waarmee een wijn van zo'n 15 AV% kan worden verkregen. Zodra de wijn is uit gegist, overhevelen (geen sulfiet meer toevoegen!) en op een koele plaats laten klaren.

Bereiding likeur:

Los nu de suiker en de glycerine in de aangegeven hoeveelheid wijn op. Hierna toevoegen aan de alcohol en flink schudden tot alles goed vermengd is, zo nodig aanvullen met water tot 1 liter.

Laat deze likeur zes maanden rijpen en filtreer daarna indien nodig.

Koffielikeur (31,4 AV%), koffie

Ingrediënten voor 1 liter:

60 gram koffie

10 gram cacao

200 gram kristalsuiker

800 ml alcohol van 40 AV%

± 100 ml water, aanvullen tot 1 liter

Bereiding:

de koffie malen en de cacao en de alcohol erbij doen. Zo nu en dan schudden en na een paar dagen filtreren en de suiker in siroopvorm erbij doen.

Kruidenbitter, bitter

Ingrediënten voor ± 1 liter:

10 gram curaçaoschillen

1 gram salieblad

1 gram alantwortel

2 gram engelwortel

2 gram venkelzaad

3 gram verse citroenschillen (zonder wit)

2 gram gentiaanwortel

5 gram korianderzaad

1 gram kalmoeswortel

10 stuks jeneverbessen

8 stuks piment

2 stuks kaneelstokjes

4 stuks kardemomzaden

6 stuks kruidnagels

2 stuks steranijs

totaal 30 gram

Bereiding:

maak alle ingrediënten fijn en giet er 800 ml alcohol van 50 AV% op. Laat dit enige weken macereren. Na het zeven voegt u suiker toe naar smaak. Controleer de kleur corrigeer dit eventueel en laat de likeur rijpen.

Kweeper-pulplikeur (30 AV%), vruchten

Ingrediënten voor ruim 1 liter:

800 gram kweeperen

700 ml alcohol van 70 AV%

300 gram suiker

100 gram bittere amandelen

25 stuks korianderzaden

2 stuks kruidnagelen

1 stuks kaneelstokje

pecto-enzymen

Bereiding:

veeg het dons van de schillen, snijd de peren in kleine stukjes en maak er fijne pulp van, bijvoorbeeld met een blender en wat water. Voeg pecto-enzymen toe en zet de pulp een nacht op een warme plaats, zodat de pectine wordt afgebroken.

Voeg dan de alcohol toe en de rest van de ingrediënten. Na een maand macereren kunt u de likeur zeven en laten klaren.

Kweeper-saplikeur (±20 AV%), vruchten

Ingrediënten voor 1 liter:

2000 gram kweeperen

400 gram suiker

1000 ml alcohol van 40 AV%

1 stuks kaneelstokje

2 stuks kruidnagelen

Bereiding:

win het sap, bijvoorbeeld met een stoom-extractor. Los er per liter 200 à 300 gram suiker in op en meng dit in gelijke delen met de alcohol van 40 AV%. Voeg de kruiden toe tot de smaak er net van te merken is.

Kweepeer-schillenlikeur (28,8 AV%), vruchten

Ingrediënten voor ruim 1 liter:

500 gram schillen

1000 ml alcohol van 40 AV%

200 gram suiker

2 stuks citroenen

25 stuks korianderzaden

Bereiding:

wrijf het dons van de schillen af met een droge doek en schil de vruchten dan. Doe de schillen samen met de alcohol en de koriander in een pot en roer er de suiker door. Pers de citroenen uit en voeg het sap toe. Sluit de pot en zet hem op een warme plaats. Laat een maand macereren, en schud hem zo nu en dan. Zeef de likeur en laat hem klaren.



Laurier (19,3 AV%), aperitief

Ingrediënten voor 9 liter:

210 stuks laurierbladeren uit de tuin

1400 gram kristalsuiker

7000 ml rode wijn van 12 AV%

1000 ml alcohol van 90 AV%

160 ml water, aanvullen tot 9 liter

Bereiding:

was de laurierbladeren goed en dep ze droog met keukenpapier.

Doe ze in een emmer voor levensmiddelengebruik (mayonaise-emmer van de fritesboer), schud de suiker er op en giet de alcohol, het water en de rode wijn erover.

Laat 5 dagen macereren, roer regelmatig een keer door. Hevel over en bottel.

Laurierdroplikeur (32 AV%), drop

Ingrediënten voor 1 liter:

20 gram laurierdrop

5 gram anijszaad

10 gram zoethout

4 gram paradijszaad (eventueel vervangen door zwarte peperkorrels)

100 gram suiker

820 ml alcohol van 40 AV%

140 ml water

Bereiding:

Let op dat u de echte laurierdrop inkoopt er zijn diverse vervangers deze voldoen niet.

De echte laurierdrop is meestal in staafvorm verkrijgbaar om deze klein te maken doe je de drop in een oude "schone" sok leg die op een stoeptegel en sla met een hamer de dropstaven fijn.

Verhit het water en los daarin de drop op. Indien het niet lukt alles op te lossen, is dat geen probleem. Na afkoeling doet u de oplossing in een weckfles van 1,5 - 2 liter en voegt de alcohol en de overige fijngemaakte ingrediënten toe.

De weckfles zet u 14 dagen weg op kamertemperatuur en dient dagelijks flink geschud te worden.. Hierna filtreert u door een doek. Giet vervolgens een hoeveelheid van de likeur in een kopje en roer daar een theelepel ontkleurende kool door. Giet de inhoud in een melittafilter en vul het filter aan met een deel van de likeur. De gefilterde likeur telkens weer terug in het filter gieten tot u geen zwevende deeltjes mee waarneemt. Daarna de rest van de likeur in hetzelfde filter gieten. Door het filteren verliest u wat likeur, dit kunt u aanvullen met alcohol en water van samen 32 AV%.

Licor de Cilantro (50 AV%), kruiden

Ingrediënten voor 3,6 liter:

3 gram anijszaad

3 blaadjes citroenmelisse

3 stuks dennentoppen

2 gram engelwortel

2 gram foelie

2 gram hysop
10 gram koriander
2 stuks kruidnagel
2 gram pijpkaneel
2 gram saffraan
3 gram slangenwortel
2 gram venkelzaad
670 ml suikersiroop van 86% (zie achter in het boek)
1950 ml alcohol van 94 AV%
1015 ml water

Bereiding:

Maak de kruiden fijn in een vijzel en laat ze in een goed afsluitbare bokaal met de alcohol 20 dagen macereren. Gedurende deze tijd de bokaal regelmatig flink schudden.

Voeg nu de suikersiroop aan de bokaal toe.

Na weer vier weken de kruiden voorzichtig uit de likeur filteren en de likeur een week op een koele plaats zetten. Zodra de likeur goed helder is kunt u de likeur voorzichtig van het depot afhevelen en bottelen.

Opmerking:

In het oorspronkelijke recept is het suikergehalte 27,6% in dit recept is dat 16%. De 3 dennentoppen vervangen de oorspronkelijke 3 sparrenbessen. Wat let u om het oorspronkelijke recept ok eens te proberen.

Licor de Naranja (40 AV%), citrus

Ingrediënten voor 2,375 liter:

10 stuks sinaasappels alleen de schil zonder wit
4 stuks citroenen alleen de schil zonder wit
1000 ml alcohol van 95 AV%
600 gram suiker
±1000 ml water

Bereiding:

Doe de schillen in een bokaal welke na toevoeging van de alcohol, suiker en het water goed wordt afgesloten. Na 40 dagen maceratie waarop elke dag de inhoud goed moet worden geschud filtreren om een honing zoete heldere likeur te verkrijgen.

Liefdesdrank van de Maya's, cacao**Ingrediënten voor ruim 1 liter:**

2 stuks vanillestokjes

4 eetlepels cacao

100 ml water

2 eetlepels honing

4 eetlepels suiker

een beetje peper

een scheut rum per glas

1000 ml melk

Bereiding:

verhit de melk met de vanillestokjes. Doe hier de cacao in het water opgelost bij. Doe er vervolgens de honing, de suiker en de peper bij. Serveer heet met de scheut rum.

Likeur der gehangene sinaasappel (25 AV%), citrus**Ingrediënten voor 1 liter:**

1 stuks grote sinaasappel

250 gram suiker

265 ml alcohol van 94 AV%

± 585 ml water aanvullen tot 1 liter

Bereiding:

neem een weckpot van 2 liter inhoud en doe hierin de suiker, de alcohol en het water. Zoek een mooie grote sinaasappel uit en hang deze met een koord of met een netje tot vlak boven de vloeistof en sluit de fles af. Let erop dat de sinaasappel niet met de vloeistof in contact komt en zet de fles op een rustige plaats zes à acht weken weg. Hierna wordt de sinaasappel verwijderd en dient de fles

goed geschud te worden als de suiker niet opgelost zou zijn.

Likeur der 44 (35,3 AV%), citrus

Ingrediënten voor 1 liter:

1 stuks grote geurige sinaasappel

400 ml alcohol van 96 AV%

44 stuks suikerklontjes

20 LIMONI - SBUCCIARE -
 METTERE LE BUCCÉ IN UNA
 BOCCA VERSARE ALCOL PURO
 90° IN POSA X 20 GIORNI DOPO
 VERSARE 1 KG. + 1/2 ZUCCHERO
 CHIUDERE X 20 GIORNI - DOPO
 TOGLIERE AGGIUNGERE POCACANNELLA

met koud water.

fiëboon.

eg de sinaasappel erop en giet
g en geniet.

Lijsterbes vroege herfst (19,2 AV%), vruchten

Ingrediënten voor ruim 1 liter:

1000 gram lijsterbessen

300 gram suiker

1000 ml alcohol van 40 AV%

5 stuks kruidnagelen

1 stuks kaneelstokje

Bereiding:

pluk de bessen een dag voor de vogels erom komen; hoe later hoe beter de smaak van de bessen zal zijn. Er zit weliswaar enig blauwzuur in, maar met het koken verdampt dat wel. Rits de bessen van de trossen, was ze en kook ze gedurende vijf minuten. Zeef de bessen eruit en doe ze in een pot met de suiker, de alcohol en de kruiden. Laat de likeur twee maanden rijpen. Als u de bessen erin laat,

kunt u er een gerecht mee versieren.



Macvin (20 AV%), vruchten

Ingrediënten voor 10 liter:

10 liter wit druivensap

4 liter alcohol van 50 AV%

100 gram verbrijzelde perzikipitten

6 gram foelie

5 gram kaneel

2 gram kruidnagels

Bereiding:

laat de pitten en de specerijen een maand in de alcohol macereren. Schud regelmatig, zeef vervolgens af. Verwarm zachtjes de 10 liter druivensap tot het ingedampt is tot maar zes liter. Voeg aan deze geconcentreerde most het alcoholisch infuus toe.

Malibu (21 AV%), kokos

Ingrediënten voor 1 liter

10 ml kokosextract (JO-LA)

100 ml suikersiroop van 86 %

525 ml rum van 40 AV%

± 365 ml water, aanvullen tot 1 liter

Bereiding:

de ingrediënten bij elkaar doen en schudden tot alles goed is gemengd.

Na een week rust kunt u deze likeur gebruiken.

Mandarijnenlikeur 1 (30 AV%), citrus

Ingrediënten voor 1,5 liter:

500 gram mandarijnen

2 stuks citroenen

320 ml sap van de mandarijnen en 1 citroen

1 liter wodka van 45 AV%

300 gram suiker *300 ml suikersiroop 86%*

Bereiding:

was de mandarijnen en citroenen in een soda-oplossing en spoel ze daarna goed af. Als de vruchten goed droog zijn wordt de schil van de citroenen en mandarijnen er zeer dun afgeschild (zonder het wit van de schil).

Doe de schillen in een glazen pot en voeg de helft van de wodka toe zodanig dat de schillen goed onderstaan. Pers de mandarijnen en een citroen uit en doe het verkregen sap in een andere glazen pot met de rest van de wodka.

Na ongeveer drie dagen kunnen de schillen van de alcohol worden afgezeefd, waarna de alcohol met schilextract aan het alcohol-sap mengsel wordt toegevoegd.

Om de likeur helder te krijgen, is een of twee keer filtreren voldoende. Voeg vervolgens de droge suiker toe en laat die goed oplossen. Na zes weken is de likeur gereed om aangesproken te worden. Zo nodig eerst nogmaals filtreren

Mandarijnenlikeur 2 (31,5 AV%), citrus

Ingrediënten voor ruim 1 liter:

6 à 8 stuks mandarijnen

1 300 gram suiker

1000 ml alcohol van 40 AV%

Bereiding:

was de mandarijnen goed af en doe ze in een grote pot met de alcohol, de mandarijnen moeten onderstaan.

Na enige weken ziet u dat de mandarijnen kleiner worden, de smaak van de mandarijnen trekt in de alcohol.

Filtreer en doe de suiker erbij. Eventueel bijkleuren met oranje voedingskleurstof.

Mandorlat (22 AV%), noten

Ingrediënten voor 1 liter:

350 ml amandelmelk

5 druppels citroenschil-extract

5 druppels kruidnagel-extract *4st*

5 druppels kaneel-extract *2 x 1 ml*

5 druppels karwijzaad-extract *2 x 1 ml*

235 ml alcohol van 94 AV%

200 gram suiker

100
± 300 ml water, aanvullen tot 1 liter *te zoet*

Ingrediënten voor de amandelmelk:

175 gram amandelen

175 gram suiker

360 ml water

Bereiding:

doe de extracten bij de alcohol in een luchtdichte glazen bokaal en laat dit vijf dagen macereren. Kook het water en laat de suiker hierin oplossen. Zodra de suikeroplossing is afgekoeld en ongeveer de dezelfde temperatuur heeft als de alcohol, mag ze aan de bokaal worden toegevoegd. Laat het mengsel twee dagen staan en voeg dan de amandelmelk toe.

Amandelmelk:

giet over de amandelen kokend water en ontdoe ze van het bruine velletje (blancheren). Rooster de gepelde amandelen lichtjes op een bakplaat in een voorverwarmde oven. Maak dan de amandelen fijn in een vijzel of in een blender. Als u over een blender beschikt kan tevens de suiker en het water worden toegevoegd en blijft u mixen tot de suiker volledig is opgelost.

Vervolgens dient de amandelmelk zorgvuldig met het suiker/alcoholmengsel en de overige ingrediënten gemengd te worden. Let erop dat de suiker volledig is opgelost en zet de gesloten bokaal daarna twee weken op een donkere koele plaats. Na deze periode dient de likeur gefiltreerd te worden, bijvoorbeeld door een kaasdoek en daarna overgegoten worden in een donkere fles met kurk. Zet de fles koel weg en maak na twee maanden open. Filtreer zo nodig nog eens om eventueel depot te verwijderen.

Marenross (20,3 AV%), kersen

Ingrediënten voor 1 liter:

80 bladeren van zwarte kersen

0,5 citroen uitsluitend de schil zonder wit

750 ml half droge rode mousserende wijn (12 AV%)

160 gram suiker

120 ml alcohol van 94 AV%

± 30 ml water, aanvullen tot een liter

Bereiding:

Macereer de kersenbladeren, suiker, wijn en citroenschil gedurende zeven weken in een luchtdichte glazen pot. Schud de fles van tijd tot tijd. Voeg dan de alcohol toe en meng alles goed door elkaar. Vervolgens nog eens drie weken laten staan. Hierna door papier filteren en de likeur in een donkere glazen pot bottelen, welke we met een kurk en was verzegelen. De likeur zes maanden laten rijpen alvorens deze als digestief na een diner te serveren.

Melissa (23 AV%), kruiden

Ingrediënten voor 1 liter:

45 blaadjes citroenmelisse

4 blaadjes pepermunt

0,5 schil van een citroen (geen wit)

1 cm kaneelstok

10 gram wortelzaad

2 gram koriander

300 gram suiker

235 ml alcohol van 94 AV%

± 585 ml water, aanvullen tot 1 liter

Bereiding:

kook het water en los de suiker hierin op. Zodra de suiker is opgelost neemt u de pan van het vuur en laat afkoelen tot kamertemperatuur. Doe alle ingrediënten in een bokaal en voeg hieraan de suikeroplossing aan toe. Sluit de bokaal goed af en schud dagelijks een maal flink. Na drie weken maceratie zeeft u de kruiden eruit door een doek en filtreert vervolgens door papier. De likeur is nu rijp om gebotteld te worden, doch nog niet rijp om te drinken. Zet de gebottelde likeur nog zeven maanden op een koel plekje.

Mode "Baileys" (22 AV%), koffie

Ingrediënten voor 1 liter:

250 ml koffie gezet van 100 gram versgemalen koffie

200 gram softijspoeder

150 gram suiker

550 ml wodka of whisky van 40 AV%

90 ml water of gecondenseerde melk, aanvullen tot 1 liter

Bereiding:

laat de koffie afkoelen vermeng deze in koude toestand met het softijspoeder. Dit gaat het best met een staafmixer. Voeg vervolgens de suiker toe en mix net zo lang tot de suiker is opgelost. Indien het mengsel nog klontjes bevat kan het au bain Marie opgewarmd worden tot 40⁰ C en nogmaals gemixt. Zodra alles is afgekoeld de alcohol en water of gecondenseerde melk toevoegen tot een liter. Alles goed door elkaar mengen en de likeur is gereed.

Indien u alcohol van 94 AV% wil gebruiken, neem dan 234 ml alcohol, 200 ml gepasteuriseerde melk en vul vervolgens aan met ± 200 ml water tot een liter

Mode "Kahlúa" (26 AV%), koffie**Ingrediënten voor 1 liter:**

15 gram cacao

100 gram versgemalen koffie

400 gram bruine basterdsuiker

15 ml glycerine

275 ml alcohol van 94 AV%

± 470 ml water, aanvullen tot 1 liter

evt 0,1 ml karamelextract

Bereiding:

los de cacao op in de alcohol, voeg 100 ml water toe en laat dit twee dagen staan, af en toe flink schudden. Hierna deze alcoholische oplossing filteren tot deze helder is. Maak dan een flink sterke en verse koffie en voeg de resterende hoeveelheid water kokend toe. Indien gewenst de koffie nogmaals door hetzelfde filter doen. Voeg dan de suiker toe en los deze op door flink te roeren. Zodra de koffie is afgekoeld, deze met de glycerine aan de alcoholische oplossing toevoegen. Mocht de koffie nog te licht van kleur zijn, voeg dan wat karamel toe.

Mode "Tia Maria" 1 (31,5 AV%), koffie

Ingrediënten voor 1 liter:

100 gram versgemalen koffie

250 340 gram suiker

15 ml glycerine

230 ml alcohol van 94 AV% 250

250 ml rum van 40 AV% 230

± 300 ml water, aanvullen tot 1 liter

1 stuks vanillepeul opengesneden — 3 zakjes vanillesuiker opgelost

bereiding:

zet een verse sterke koffie en voeg de voorgeschreven hoeveelheid water kokend toe aan het filter. Los vervolgens de suiker op door middel van roeren in de koffie en voeg de glycerine toe. Zodra de zoete koffie is afgekoeld kan deze worden toegevoegd aan de alcohol en rum. Vul indien nodig aan met water tot een liter en doe dan een opengesneden vanillepeul (enkele druppels extract mag ook) in de likeur. Na vier dagen de peul verwijderen. Sluit de fles met de likeur goed af en gun drie maanden rijpingstijd.

Mode "Tia Maria" 2 (31,5 AV%), koffie

Ingrediënten voor 5 liter:

200 gram Nescafe gold

1 eetlepel cacao

1500 gram suiker

1675 ml alcohol van 94 AV%

± 2425 ml water, aanvullen tot 5 liter

Bereiding:

breng het water aan de kook en los hierin de oploskoffie en cacao op. Filtreer de koffie vervolgens twee keer door een papierfilter. Roer hierna de suiker door de koffie en los deze al roerende op. Voeg na afkoeling de zoete koffie aan de alcohol toe. Druppel eventueel wat vanille-extract door de likeur. Heerlijk op vanille-ijs.

Mode "Tia Maria" 3 (31,5 AV%), koffie

Ingrediënten voor 7 liter:

200 gram Nescafe gold

1 eetlepel cacao

2100 gram suiker

2340 ml alcohol van 94 AV%

± 3400 ml water, aanvullen tot 7 liter

Bereiding:

breng het water aan de kook en los hierin de oploskoffie en cacao op. Filtreer de koffie vervolgens twee keer door een papierfilter. Roer hierna de suiker door de koffie en los deze al roerende op. Voeg na afkoeling de zoete koffie aan de alcohol toe. Druppel eventueel wat vanille-extract door de likeur. Heerlijk op vanille-ijs.

Mode "Tia Maria" 4 (26 AV%), koffie

Ingrediënten voor 5 liter:

200 gram Nescafe gold

1 eetlepel cacao

1000 gram suiker

1380 ml alcohol van 94 AV%

± 3020 ml water, aanvullen tot 5 liter

Bereiding:

breng het water aan de kook en los hierin de oploskoffie en cacao op. Filtreer de koffie vervolgens twee keer door een papierfilter. Roer hierna de suiker door de koffie en los deze al roerende op. Voeg na afkoeling de zoete koffie aan de alcohol toe. Druppel eventueel wat vanille-extract door de likeur.

Mode "Tia Maria" 5 (26 AV%), koffie

Ingrediënten voor 7 liter:

200 gram Nescafe gold

1 eetlepel cacao

1400 gram suiker

1935 ml alcohol van 94 AV%

± 4225 ml water, aanvullen tot 7 liter

Bereiding:

breng het water aan de kook en los hierin de oploskoffie en cacao op. Filtreer de koffie vervolgens twee keer door een papierfilter. Roer hierna de suiker door de koffie en los deze al roerende op. Voeg na afkoeling de zoete koffie aan de alcohol toe. Druppel eventueel wat vanille-extract door de likeur.

Tia Maria (recept Sandra van Eekeren)

1 liter jenever

500 gram bruine basterdsuiker

50 gram vanillesuiker

170 koffiebonen

alles bij elkaar in 1,5 liter spa fles doen, gedurende de eerste week iedere dag omschudden zodat de suiker oplost. Na in totaal 6 weken is het goed.

Morellenlikeur 1 (22,8 AV%), vruchten

Ingrediënten voor 8,25 liter:

5000 ml morellen-sap

2000 gram suiker

2000 ml alcohol van 94 AV%

Amandelessence of pruimenpittenextract

indien nodig water aanvullen tot 8,25 liter

Bereiding:

breng het morellen-sap aan de kook en zet dit vervolgens op een klein pitje. Schuim het hete sap af en los de suiker op in het sap. Laat afkoelen en voeg de alcohol toe, zorg er voor dat de beide vloeistoffen van gelijke temperatuur zijn. Voeg vervolgens 10 druppels amandelessence toe.

In plaats van amandelessence kan ook een pruimenpittenextract worden toegevoegd. In dit geval 6 glaasjes met de afgekoelde likeur inschenken en met een pipet het pit-extract in toenemende hoerveelheid per glas bij druppelen. Hierna proeven en vaststellen wat het meest in de smaak valt. Vergeet niet per glas het aantal toegevoegde druppels te noteren! Van het favoriete glas de inhoud opmeten waarna de toe te voegen hoeveelheid druppels voor de te maken hoeveelheid van 8,25 liter kan worden berekend.

Morellenlikeur 2 (19,3 AV%), vruchten

Ingrediënten voor ruim 1 liter:

700 gram morellen

200 gram suiker

700 ml alcohol van 40 AV%

1 stuks amandelpit

1 stuks kaneelstokje

20 stuks korianderzaden

Bereiding:

Ontsteel en ontpit de vruchten. Stamp een kwart van de pitten fijn en macereer ze in een potje met wat alcohol gedurende een maand met de amandelpit.

Doe de morellen met de suiker, de alcohol en de kruiden in een pot en doe er later ook het pitten extract bij. Laat de likeur nog een paar weken rijpen. Zeef en bottel.

Variant:

neem kersen in plaats van morellen, of gebruik een mengsel.

**Nocino normale (25 AV%), noten**

Ingrediënten voor 1 liter:

12 stuks walnoten

10 stuks hele kruidnagels

15 mm pijpkaneeel

½ à ¾ schil van een citroen (geen wit) *1 tl. citroen-arena*

500 ml mousserende wijn van ± 8 AV% (bv. Een rode Lambrusco)

225 ml alcohol van 94 AV%

200 gram witte suiker

± 160 ml water, aanvullen tot 1 liter

Bereiding:

neem groene walnoten met bolster welke nog niet hard zijn (plukken tussen half juni en de tweede week van juli). Hak zes van de noten in twee helften en de andere zes in vieren. Als er nog alleen maar droge walnoten neem dan de redelijk fijn gemaakte kernen van de noten (zonder de harde schellen), de smaak zal wat afwijken doch u krijgt toch een goed likeurtje. Doe de noten en de andere ingrediënten behalve de suiker en de wijn in een bokaal en giet de alcohol op de pulp, sluit de bokaal en laat vijf weken macereren. Schud gedurende deze periode de bokaal regelmatig zodat alles goed gemengd wordt. Giet na deze periode de inhoud door een vergiet of roerzeef en vervolgens door een papierfilter. Giet de opgevangen vloeistof weer in een schoongemaakte bokaal. Al hetgeen in de zeef achterblijft is bruikbaar in het recept voor 'Vernoce'!

Los nu de suiker op in de wijn en voeg dit eveneens aan de bokaal toe. Laat het geheel in de afgesloten bokaal zes maanden staan en filtreer daarna nog eens door papier indien nodig. U kunt nu bottelen, bewaar de flessen op een donkere plaats en wacht minimaal een maand alvorens te serveren.



Oranje-bitter likeur (24 AV%), bitter

Ingrediënten voor 1 liter:

4 gram alantwortel

1 gram anijszaad

3 gram kalmoes

1 gram kardemom

rode kleurstof

5 stuks sinaasappelschillen (zonder wit) of

10 stuks mandarijnenschillen (zonder wit) of een combinatie hiervan

2 gram gedroogde citroenschil (zonder wit)

6 stuks citroenpitten

5 gram citroensap

255 ml alcohol van 94 AV%

70 gram witte kandijnsuiker of minder naar behoefte

± 700 ml water aanvullen tot 1 liter

Bereiding :

als in Nederland Koninginnedag weer in het verschiet ligt (30 april), is het een goede gewoonte een oranjebitter likeur op te zetten, dit om op die dag eens van een bijzonder drankje te kunnen genieten.

Het citrusfruit afwassen in een handwarme soda-oplossing en goed naspoelen met koud water. Vervolgens dun schillen (géén wit), eventueel laten drogen op keukenpapier bij de verwarming.

De kardemom, kalmoes en citroenpitten in grove stukken breken (vijzel) en samen met de overige ingrediënten, op de suiker na, in een bokaal doen. Vervolgens de alcohol en het water toevoegen. Na drie weken macereren op een redelijk warme plaats (tweemaal per dag schudden) filtreren door een zeef met linnen doek, (de doek voorzichtig uitknijpen). De opgevangen vloeistof twee dagen afgesloten op een koele plaats zetten en hierna voorzichtig filtreren door een koffiefilter (melitta). Vervolgens de suiker naar behoefte toevoegen en zo nodig met water aanvullen tot een liter. De likeur nu drie weken lang wegzetten op een koele plek en daarna voorzichtig af hevelen van een dun laagje bezinksel

Het is mogelijk een grotere hoeveelheid suiker toe te voegen om de bittere smaak wat te verbloemen. Indien nodig veertien dagen later nog eens hevelen.

Vervolgens gaan we de heldere geel getinte likeur bijkleuren met de rode kleurvloeistof, dit kan druppelsgewijs worden gedaan ofwel met een roerstaafje dat in de kleurvloeistof wordt gedompeld en waarmee we de likeur omroeren. Dit bijkleuren dient herhaald te worden tot een mooie oranje kleur is verkregen.

Oranjabloesem-likeur (24,9 AV%), citrus

Ingrediënten voor 1 liter:

de schil van een citroen (geen wit)

de schil van twee sinaasappels (geen wit)

100 gram gedroogde oranjabloesem

20 gram gedroogde rode rozenblaadjes

3 gram anijszaad

3 gram kaneelstok

5 gram tijm

320 gram suiker

15 ml glycerine

±520 ml water aanvullen tot 1 liter

265 ml alcohol van 94 AV%

Bereiding:

doe de bloesems en kruiden in een bokaal van ca. twee liter en voeg hieraan de alcohol en het water toe. Sluit de bokaal goed af en laat alles een zestal weken macereren. Vervolgens filtreren door een kaasdoek en de suiker en glycerine toevoegen. De bokaal regelmatig schudden tot de suiker is

opgelost en vervolgens de afgesloten bokaal drie a vier weken op een rustige koele plaats zetten. Na een eventueel noodzakelijke filtratie door een papierfilter (twee melitta-filters) met water aanvullen tot één liter.

Ouzo 1 (45,5 AV%), anijs

Ingrediënten voor 1 liter:

fase 1

50 gram anijszaad

5 gram steranijs

10 gram venkelzaad

500 ml alcohol van 94 AV%

± 500 ml water, aanvullen tot 1 liter

fase 2

650 ml anijsdestillaat van 70 AV%

30 gram suiker

± 332 ml water, aanvullen tot 1 liter

Bereiding:

fase 1:

macereer de genoemde kruiden tien dagen met de alcohol en het water in een afgesloten glazen bokaal. Plaats de bokaal met inhoud op een matig warme plaats. Filtreer vervolgens door een papierfilter, druk de kruiden lichtjes aan. Houd de kruiden apart voor de volgende fase.

Fase 2:

de gefiltreerde vloeistof doet u in een destillatiekolf (ketel) en de kruiden (met eventueel gebruikte kruiden van de pastis) doet u in een doekje. Het doekje hangt u boven in de destilleerkolf (de vloeistof mag geraakte worden doch de doek mag niet in aanraking komen met de bodem van de kolf) en u destilleert.

Meet nu het alcoholgehalte van het destillaat, het resultaat is onder andere afhankelijk van de wijze van destilleren en de apparatuur die u gebruikt. Laten we aannemen dat u een resultaat van 650 ml destillaat met 70 AV% heeft bereikt. De suiker lost u op in het water en zet dit samen let wel: "niet samengevoegd!", ca 24 uur op een matig warme plaats weg. Hierna, mogen we aannemen, hebben de beide vloeistoffen dezelfde temperatuur aangenomen en kan u de suikeroplossing voorzichtig onder goed roeren met het destillaat vermengen. Mocht er een vertroebeling optreden dan is deze te verhelpen door wat extra alcohol 94 AV% toe te voegen.

Ouzo 2 (40 AV%), anijs

Ingrediënten voor 1 liter:

500 ml alcohol van 80 AV%

500 ml water aanvullen tot een liter

Suiker naar smaak

10 gram anijs

5 gram steranijs

2 gram venkelzaad

1 stuks vanillepeultje

2 stuks kruidnagelen

1 pijpje kaneel

Bereiding:

maak alle kruiden fijn in een vijzel en giet er de alcohol bij. Laat dit een week macereren in een gesloten pot op een warm plekje en schud zo nu en dan.

Voeg het water toe en destilleer de anijsdrank tot er 500 ml is vrijgekomen. Meet het alcoholgehalte en voeg zoveel suikerwater toe dat het gemiddelde 40 AV% is met 10 à 15 % suiker, afhankelijk van uw smaak. Mocht de ouzo blindslaan, voeg dan kleine beetjes sterke alcohol toe, net zo lang tot de ouzo weer helder is.

**Palestrina 1 (30,5 AV%), citrus**

Ingrediënten voor 1,3 l likeur:

15 stuks kardemompitten

4 draadjes saffraan

1 schil van een citroen (geen wit)

500 gram suiker

1000 ml alcohol van 40 AV%

Bereiding:

Doe de alcohol in een weckfles van twee liter en voeg hieraan de overige ingrediënten toe. Schudt de afgesloten weckfles regelmatig totdat de suiker is opgelost. Laat deze likeur een achttal dagen macereren op kamertemperatuur. Zeef de inhoud door een doek en filtreer de likeur nogmaals (melittafilter).

De likeur is houdbaar doch ook geschikt voor onmiddellijk gebruik.

Maakt u deze likeur volgens bovenstaand recept dan bevat deze een suikergehalte van maar liefst 38%. Persoonlijk vind ik dit te zoet en ben ik dus aan de slag getogen met het maken van Palestrina-likeuren met een suikergehalte van 14%, en na de beoordeling daarvan ben ik overgestapt op Palestrina-likeuren met een suikergehalte van 12%.

Uiteraard heb ik me niet beperkt tot citroenen doch heb het scala Palestrina-likeuren uitgebreid met sinaasappel, mandarijn, grapefruit en limoen. De resultaten zijn werkelijk verbluffend: "in zo'n korte tijd over zo'n lekkere likeur te kunnen beschikken!".

Algemene tips voor het maken van deze likeuren:

Het **dun schillen** van sinaasappels en citroenen is over het algemeen niet moeilijk. Limoenen, grapefruit en mandarijnen wordt iets minder makkelijk. Advies neem liefst groot tot middelgroot en dikhuidig citrusfruit en schil dit zo dun mogelijk. Daarna legt u de schillen omgekeerd op een plankje en snijdt met een zeer scherp mes, dat u zo vlak mogelijk houdt, het overtollige wit weg. Vanwege de bittere pulpsmaak is het wit zeer ongewenst.

Bent u minder handig in het verwijderen van het wit, dan kunt u de schillen het best macereren in alcohol van een hoog percentage (80 AV% en hoger), bij dit percentage worden de bitterstoffen minder snel opgenomen. Na 12 uur hebt u het merendeel van de noodzakelijke, aromatische, etherische oliën gewonnen. De schillen er uit filteren de alcohol vervolgens verrijken met de suiker en de kardemompitten en vervolgens water toevoegen tot drinksterkte. Acht dagen later beschikt ook u, slechte schiller, over een prima likeurtje.

De **suiker** en het schudden. Wilt u simpeler te werk gaan maak dan een suikersiroop van 86% suiker. (4,3 k suiker aan de kook brengen, of 15 minuten op 80°C houden, met 2,4 l water en 4,5 g citroenzuur. U beschikt dan over vijf liter suikersiroop).

De **grootte van het citrusfruit** varieert normaliter nogal flink. Een middelgrote tot grote sinaasappel of grapefruit verschilt nogal. Weet dan dat een lichte overmaat aan schillen de likeur alleen maar beter maakt. Bij citroenen en de meestal kleine mandarijnen en limoenen kunt u beter wat meer fruit schillen. Houdt een minimum van 8 gram verse schillen zonder wit per liter likeur aan.

De eerste **filtratie** door een doek dient om de schillen en de kardemompitten te verwijderen. De tweede filtratie en soms een derde en vierde dient om de mogelijk blindgeslagen likeur helder te maken. Maak een papje van een beetje likeur met een half theelepeltje maïzena of ontkleurende kool en giet dit in een melittafilter. Giet het gefiltreerde steeds terug in het filter net zo lang tot de likeur helder uit het filter komt. Giet vervolgens de resterende likeur door het filter. Soms moet het filter vervangen worden omdat het geheel ondoordringbaar is geworden, wanhoop dan niet maar begin rustig opnieuw. Geduld is ook hier een schone zaak.

De draadjes **saffraan** hebben op de smaak nauwelijks invloed, u mag ze weglaten.

Bij filtratie over ontkleurende kool verdient het aanbeveling de likeur wat bij te **kleuren** met een neutrale (qua smaak) kleurstof. Kleur sinaasappels en mandarijnen oranje, grapefruit roze, citroen geel en limoen groen.

De **benaming** voor de likeuren met citroen, sinaasappel, mandarijn, grapefruit en limoen duidt u het simpelst aan met Palestrina-C, Palestrina-S, Palestrina-M, Palestrina-G en Palestrina-L.

Het aangepaste recept voor alle citrusfruit wordt dan:

Palestrina 2 (30 AV%), citrus

Ingrediënten voor 1 liter likeur:

- 1,5 gram kardemompitten
- 8 gram citrus-schillen zonder wit
- 140 ml suikersiroop (86%) ofwel 120 g suiker
- 320 ml alcohol van 94 AV%
- ± 540 ml water, aanvullen tot 1 liter likeur.

Bereiding:

doe de alcohol in een weckfles van anderhalf tot twee liter en voeg hieraan de overige genoemde ingrediënten toe. Laat deze likeur een achttal dagen macereren op kamertemperatuur. Zeef de inhoud door een doek en filtreer de likeur nogmaals (melittafilter).

De likeur is houdbaar doch ook geschikt voor onmiddellijk gebruik.

Palestrina anders (35AV%), citrus

Ingrediënten voor ± 1 liter likeur

- 0,5 liter alcohol van 80 AV% of hoger per liter likeur
- 1,5 gram kardemompitten per liter likeur
- 8 gram schillen per liter likeur
- 120 gram suiker per liter likeur
- zoveel water als nodig

Bereiding:

Macereer de schillen en pitten minimaal 3 uur, langer mag ook.

Giet het maceraat door een doek en doe de vloeistof in het destilleertoestel, hang de doek met de schillen en de kardemom in een zeef boven in het destilleertoestel.

Voeg nog wat water toe want de etherische olie uit de schillen kan flink aanbranden als de destillatie

te lang doorgaat.

Na destillatie maakt u de volgende dranken:

Citroen = Citro

Grapefruit = Pompeltro

Limoen = Limtro

Mandarijn = Mantro

Sinaasappel = Sientro

Deze dranken zijn volkomen helder.

Breng het alcoholgehalte op 35 AV% en het suikergehalte op 12%.

Parfait amour, kruiden

Ingrediënten voor 10 dosissen basis-extract:

2 gram kaneel essence (± 80 druppels)

0,5 gram foelie essence (± 20 druppels)

0,5 gram citroen essence (± 20 druppels)

0,5 gram kruidnagel essence (± 20 druppels)

0,5 gram kardemom essence (± 20 druppels)

0,5 gram venkel essence (± 20 druppels)

0,5 gram lavendel essence (± 20 druppels)

3 druppels bittere oranjeschil essence

150 gram alcohol van 94 AV%

Ingrediënten voor 1 liter likeur:

15 gram essence oplossing

385 gram alcohol van 90 AV%

600 gram suikerstroop van 25 %

Bereiding:

giet de essence oplossing in de alcohol. Voeg daaraan de suikerstroop toe. Kleur eventueel roze-rood

Kook de suiker in een weinig water en leg de perzikhelften en de amandeltjes in de hete suikersiroop. Doe alles in een grote fles en giet er na het afkoelen de alcohol bij.

Perziken-pulplikeur (17,7 AV%), vruchten

Ingrediënten voor 1 liter:

500 gram perziken

300 gram suiker

300 ml neutrale alcohol van 40 AV%

200 ml perzikbrandewijn van 40 AV%

pecto-enzymen

Bereiding:

maak pulp van de perziken, kraak ook enige pitten en voeg pecto-enzymen toe. Na twee dagen op een warme plaats perst u de pulp uit. Vries het sap in. Voeg bij de pulp de neutrale alcohol en macereer twee weken. Pers de pulp uit en voeg bij de likeur het sap, de suiker en de perzikbrandewijn.

Porto namaak (27 AV%), vruchten

Ingrediënten voor ruim 7 liter:

500 gram krenten

500 ml water

1500 ml alcohol van 90 AV%

50 gram karamel

500 gram suiker

5000 ml rode wijn

Bereiding:

kook de krenten gedurende 30 minuten in 500 ml water. Voeg na afkoeling de alcohol van 90 AV% en de karamel toe. Laat enkele dagen macereren, giet de alcoholische vloeistof af en pers de krenten uit. Voeg dit geperste sap bij de alcohol, filtreer en voeg bij het filtraat een oplossing van 500 gram suiker in wat water. Voeg dit mengsel toe aan de vijf liter rode wijn en meng grondig. Doe er eventueel wat oenocyanine (rode kleur- en smaakstof uit de druivenschillen getrokken) bij om de kleur van de porto aan te passen

Pruimen als fluweel (19,2 AV%), vruchten

Ingrediënten:

1000 gram pruimen (Reine Claude, Mirabellen, Czar of Opal)

300 gram suiker

1000 ml alcohol van 40 AV%

pecto-enzymen

Bereiding:

kneus de pruimen en pers het sap eruit, klaar het met pecto-enzym en vries het in. Laat de pulp een maand macereren met de alcohol en pers het dan goed uit. Ontdooi het sap voeg het maceraat en de suiker toe. Wacht tot de likeur helder en gerijpt is.

Pruimen op brandewijn (24,5 AV%), vruchten

Ingrediënten voor 1,5 liter:

500 gram pruimen (Reine Claude, Mirabellen, Czar of Opal)

300 gram suiker

1000 ml alcohol van 40 AV%

1 stuks kruidnagel

1 stuks kaneelstokje

Bereiding:

Was de pruimen en droog ze af en kneus ze, zodat de alcohol er goed in kan doordringen. Sommige recepten schrijven voor de je de pruimen moet doorboren met een zilveren naald. Maak suikersiroop van de suiker en wat water laat afkoelen en giet deze met de kruiden en de alcohol over de pruimen. Laat ze een maand macereren. Serveer de pruimen bij het dessert.

**Ratafia van rode vruchten (22,1 AV%), vruchten**

Ingrediënten voor 2 liter:

500 gram zwarte kersen

350 gram kruisbessen (stekelbessen)

<http://home.hccnet.nl/w.jonker/webdoc6.htm>

12-9-2002

150 gram frambozen

25 stuks gekneusde kernen uit de kersenpitten

Pecto enzym

400 gram suiker (eventueel inclusief 20% glucosestroop)

470 ml alcohol van 94 AV%

±480 ml water aanvullen tot twee liter

Bereiding:

Ontpit de gewassen en gedroogde kersen en doe deze met eht andere gewassen en gedroogde fruit, alsmede de gekneusde kersenpittenkernen in een schaal en kneus het fruit eveneens. Voeg het pecto enzym, het water en de suiker toe, meng alles goed dooreen en zet alles 115 uur afgedekt op een niet te koele plaats weg. Hierna doet u alles in een bokaal van ± drie liter en voegt u de alcohol toe. De bokaal wordt afgesloten en regelmatig geschud tot alle suiker is opgelost.

Daarna de bokaal vier weken met rust laten en dan het alcoholisch sap eruit filteren door een kaasdoek. Als het fruit niet te stevig wordt aangedrukt kunt u het zo gebruiken, zo niet dan is nog een filtratie door filterpapier nodig. Met water aanvullen tot twee liter.

Ook voor deze ratafia mag u uitgaan van ingevroren fruit.

Geniet ervan op een gezellige avond of als toegift bij een ijsdessert.

Rozemarijlikeur (32,5 À 37,2 Av%), kruiden

Ingrediënten voor ruim 1 l likeur:

20 gram rozemarijn

5 gram lavendelbloemen

5 gram majoraan

5 gram tijm

2 gram paradijszaad

3 gram kardemom

1000 ml alcohol van 35 tot 40 AV%

120 gram suiker

Bereiding:

Maak de kruiden kardemom en paradijszaad fijn en doe ze met de andere kruiden in een weckfles

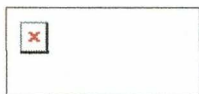
820 ml alcohol van 40 AV%

140 ml water

Bereiding:

Verhit het water en los daarin de drop op. Indien het niet lukt alles op te lossen, is dat geen probleem. Na afkoeling doet u de oplossing in een weckfles van 1,5 - 2 liter en voegt de alcohol en de overige fijngemaakte ingrediënten toe.

De weckfles zet u 14 dagen weg op kamertemperatuur en dient dagelijks flink geschud te worden.. Hierna filtreert u door een doek. Giet vervolgens een hoeveelheid van de likeur in een kopje en roer daar een theelepel ontkleurende kool door. Giet de inhoud in een melittafilter en vul het filter aan met een deel van de likeur. De gefilterde likeur telkens weer terug in het filter gieten tot u geen zwevende deeltjes mee waarneemt. Daarna de rest van de likeur in hetzelfde filter gieten. Door het filteren verliest u wat likeur, dit kunt u aanvullen met alcohol en water van samen 32 AV%.



Sangria, citrus

Ingrediënten:

1 fles rode wijn

1 stuks citroen

1 stuks sinaasappel

1 borrelglas gin

0,5 borrelglas cointreau

1 theelepel kaneelpoeder

5 à 7 stuks kruidnagels

Bereiding:

:snijd de goed gewassen vruchten met schil in schijfjes en laat dit met de andere ingrediënten in een afgedekte kom gedurende enkele uren op een koele plaats trekken. Serveer nog de zelfde dag met ijsblokjes.

Santjes-likeur (28,2 AV%), kruiden

Ingrediënten voor 1 liter:

Witte rum-essence voldoende voor 700 ml rum

7 gram jeneverbessen

<http://home.hccnet.nl/w.jonker/webdoc6.htm>

12-9-2002

Sinaasardbeienlikeur (23,6 AV%), vruchten

Ingrediënten voor 1 liter likeur:

16 gram sinaasappelschillen (zonder wit)

15 ml aardbeien essence

200 gram suiker

590 ml alcohol van 40 AV%

140 ml water

Bereiding:

Doe de schillen van de sinaasappel in een weckfles van 1,5 tot 2 liter en voeg hieraan de alcohol toe. Sluit de fles af en zet deze gedurende 8 dagen op kamertemperatuur. Hierna filtreert u de schillen eruit en voegt u de essence, het water en de suiker toe. Door schudden lost u de suiker op en eventueel voegt u nog water toe tot 1 liter likeur.

De aardbeienessence heb ik gekocht bij Sang Lee in de Verwerstraat. Deze is niet geschikt om een aardbeienlikeur van te maken (te zuurtjesachtig). Om de smaak te maskeren heb ik daarvan een cocos-aardbeien-likeur van gemaakt door 10 ml cocos-essence toe te voegen. Deze likeur had een alcoholpercentage van 23 AV% en bevatte 18% suiker (180 gram per liter). De likeur is prima van smaak!

(Ad Coumou)

Sinaasappellikeur "mode Cointreau" (35 AV%), citrus

Ingrediënten voor 1 liter:

de schil van 2 sinaasappels (geen wit)

100 ml vers geperst sinaasappelsap

375 ml alcohol van 94 AV%

260g
25g
350 gram suiker

± 315 ml water, aanvullen tot 1 liter

Bereiding:

doe alle ingrediënten, behalve de suiker, in een glazen bokaal en sluit hem goed af. Laat de inhoud een week lang macereren en filtreer dan door papier. Voeg de suiker toe en schud net zolang tot de suiker is opgelost.

250 ml suiker siroop 86%
op 1/2 x de hoeveelheid
ingredienten.

Sinaasappellikeur "mode Grand Marnier" (40 AV%), citrus

Ingrediënten voor 1 liter:

de schil van 2 sinaasappels dun gesneden zonder wit

1 gram cacaopoeder

3 gram gemalen koffie (snelfilter)

425 ml alcohol van 94 AV%

35 22 gram suiker

± 455 ml water, aanvullen tot 1 liter

Bereiding:

doe de sinaasappelschillen in een glazen bokaal en overgiet ze met 200 ml alcohol. Vul drie à vier dagen later een koffiefilter met de koffie en cacao en overgiet dit langzaam met de gemacereerde alcohol. Giet er vervolgens het benodigde water over de achtergebleven schillen in de bokaal en schud flink. De resterende alcohol wordt vervolgens ook langzaam door de koffiefilter gegoten, direct gevolgd door het water in de bokaal. Veelal is het opgevangen alcoholische drankje nog niet helder en verdient het aanbeveling het nogmaals te filtreren door een filter met een eetlepel ontkleurende actieve kool. Zo nodig dit filtreren enige malen herhalen (extra kool toevoegen is niet nodig). Voeg vervolgens de suiker toe en schud totdat die volledig is opgelost.

Sinaasappelschijfjes op brandewijn, citrus**Ingrediënten:**

1 kilogram kleine sinaasappelen

1 liter brandewijn (30 à 35 AV%)

150 à 200 gram suiker naar smaak

Bereiding:

was de sinaasappelen in een soda-oplossing en spoel ze goed na met koud water.

Snij na het afdrogen de sinaasappel in schijfjes van ca. 4 millimeter dik en verwijder de pitten. Leg de schijfjes in een bokaal met wijde opening en giet er de brandewijn overheen. Sluit de bokaal goed af en laat de inhoud een maand lang macereren. Voeg dan de suiker toe, schud tot deze is opgelost en gun de drank nog een maand rust.

Sinaasappel en citroen (17,5 AV%), citrus**Ingrediënten voor 1 liter:**

5 stuks sinaasappel

3 stuks citroenen

300 gram suiker

700 ml alcohol van 40 AV%

Bereiding:

was de vruchten, en schil ze zeer dun en macereer de schillen gedurende twee uur in wat alcohol. Zeef de schillen eruit en voeg de andere ingrediënten toe. Pers de vruchten uit zeef het sap en doe het bij de likeur.

Toevoegingen:

kaneel, kruidnagel, kandisuiker, vanillepeultje of vanillesuiker. Een scheutje kirsch past ook goed bij deze likeur. In plaats van sinaasappels kunt u ook mandarijnen en grapefruits gebruiken.

Sleedoornlikeur (19,2 AV%), vruchten

Ingrediënten voor <2 liter:

1000 gram sleedoorns

300 gram suiker

1000 ml alcohol van 40 AV%

1 pijpje kaneel

2 stuks kruidnagelen

¼ schil van een citroen

Bereiding:

was de sleedoorns en spreid ze uit op een krant. Na een dag kunt u ze licht kneuzen en in een pot doen. Giet de alcohol erbij en zorg dat de vruchten onderstaan. Voeg dan de kruiden toe en zeef na drie maanden alles er weer uit. Breng de likeur met suiker op smaak en laat hem klaren. In plaats van alcohol kunt u ook gin, jenever of cognac gebruiken. U kunt ook een scheutje kirsch toevoegen maar gebruik daar weinig van. Vanille en eikenzaagsel geven ook bepaalde effecten evenals een druppeltje amandelessence. Hoe langer deze likeur op de vruchten staat te macereren hoe beter hij wordt.



Verange (20 AV%), citrus

Ingrediënten voor 1 liter likeur:

1 schil van een citroen (geen wit)

2 stuks middelgrote perssinaasappelen

3 stuks kruidnagels

160 gram suiker

7 blaadjes melisse

140 ml alcohol van 94 AV%

415 ml droge vermouth (18 AV%)

± 335 ml water, aanvullen tot 1 liter

Bereiding:

was en droog de sinaasappelen goed en halveer ze met schil en al, verwijder de pitten. Laat ze gedurende een maand macereren in een afgesloten bokaalsamen met de genoemde ingrediënten behalve de vermouth. Voeg vervolgens de vermouth toe en laat alles nog een maand macereren, af en toe goed schudden helpt om alles goed te mixen. Filtreer de inhoud door een kaasdoek en pers de halve sinaasappels zo goed mogelijk uit. Een tweede filtratie door papier is noodzakelijk waarna in een donkere fles kan worden gebotteld zo nodig aangevuld met water tot een liter. Sluit de fles met een kurk en zo mogelijk met was. Alvorens te gaan genieten van deze likeur dient u deze nog zeven maanden te laten rijpen. U beschikt dan over een zachte aromatische likeur waarvan het bouquet u de juiste smaak doet raden.

Vernoce (20 AV%), noten

Ingrediënten voor 1 liter:

1 residu van een gemaakte notenlikeur (dat wat in de filterdoek achterblijft)

4 stuks hele kruidnagels

12 mm pijp Kaneel

750 ml droge witte vermouth van 18 AV%

± 180 ml water, aanvullen tot 1 liter

Bereiding:

neem het residu van een willekeurige notenlikeur en doe dit met de kruiden in een bokaal.

Giet er vervolgens de witte vermouth, alcohol en het water overheen. Sluit de bokaal goed af en zet de bokaal gedurende een week op een zonnige plaats (bv. een vensterbank) schud regelmatig. Breng hierna de bokaal naar een donkere koele plaats en laat de inhoud nog vijf weken macereren. Filtreer na deze periode door een kaasdoek en vervolgens door papier in een donkere fles. Sluit de fles goed af en laat de drank nog vier maanden rijpen alvorens hem aan te spreken.

Vespetro (35 AV%), kruiden

Ingrediënten voor 1 liter:

20 gram angelica
2 cm citroenschil (geen wit)
2 cm sinaasappelschil (geen wit)
20 gram koriander
12 gram steranijs
15 gram venkel
200 gram suiker
375 ml alcohol van 94 AV%
± 500 ml water, aanvullen tot 1 liter

Bereiding:

maak de kruiden fijn in een vijzel of blender en doe ze in een bokaal. Voeg de alcohol en het water toe. Dagelijks de afgesloten bokaal een keer schudden. Na vier weken macereren op een matig warme plek kan worden gefiltreerd door een doek en vervolgens door een papierfilter. De kruiden licht aandrukken. Het gefiltreerde in een schone bokaal doen en de suiker toevoegen. Dagelijks schudden tot de suiker is opgelost, daarna bottelen. Als u het aankunt de likeur nog zes maanden laten rijpen.

Vin brulé, citrus

Ingrediënten voor 6 à 8 glazen:

8 stuks suikerklontjes
1000 ml droge rode wijn
4 stuks kaneelstokjes
6 stuks kruidnagels
1 schil van een sinaasappel in spiraal geschild
250 ml brandewijn of rum

Bereiding:

doe alle ingrediënten behalve de brandewijn of rum in een pan en breng met middelmatige warmte aan de kook. De pan van het vuur nemen, omroeren en de kaneelstokjes verwijderen. De brandewijn of rum toevoegen. De pan op een rechaud zetten. De alcohol met een lucifer aansteken. De vin brulé met een soeplepel in de voorgewarmde glazen doen.

Viooltjeslikeur (28,2 AV%), bloemen

Ingrediënten voor 1 liter:

70 gram verse bloemblaadjes van geurige viooltjes

26 gram iriswortel poeder

1,5 gram anijszaad

2 gram kaneel

1 stuks kruidnagel

2 gram sinaasappelschil zonder wit

240 gram suiker

15 ml glycerine

± 535 ml water aanvullen tot 1 liter

300 ml alcohol van 94 AV%

Bereiding:

neem beslist geurige vioolblaadjes bijvoorbeeld het paarse viooltje. Doe alle ingrediënten, de suiker uitgezonderd, in een bokaal van ± 2 liter en sluit deze goed af. Zet de bokaal op een redelijk koele plaats en laat deze zes weken staan. Af en toe schudden kan geen kwaad. Vervolgens filteren we het vocht eruit door een kaasdoek. Aan dit alcoholische vocht wordt de suiker toegevoegd waarna de likeur nog drie weken afgesloten wordt weggezet, regelmatig schudden tot de suiker is opgelost is nu een voorwaarde. Na deze periode zal meestal een filtratie door een papierfilter noodzakelijk zijn, met water vullen we daarna aan tot één liter.

Vlierbessen, moedertje vlier (15,7 AV%), vruchten

Ingrediënten voor 1 liter:

500 ml vlierbessensap

200 gram suiker

400 ml alcohol van 40 AV%

1 pijpje kaneel

2 stuks kruidnagelen

1 schil van een citroen

Bereiding:

met de stoom-extractor wint u het sap uit de bessen die gewoon aan de schermen mogen blijven zitten behalve als er onrijpe tussen zitten. Dan ritst u ze af, bij het wassen komen de onrijpe exemplaren boven drijven. Voeg de andere ingrediënten toe aan het sap en laat de likeur een maandje rijpen.

Vlierbessen volle vlier (24,8 AV%), vruchten**Ingrediënten voor ruim 1,5 liter:**

500 gram vlierbessen

300 gram suiker

1000 ml alcohol van 40 AV%

2 pijpjes kaneel

3 stuks kruidnagelen

Bereiding:

rits en was de bessen, onrijpe drijven, die kunt u dus gemakkelijk verwijderen. Doe de vruchten en kruiden in een fles en giet er de alcohol bij. laat dit vier weken macereren en zeef de likeur dan. Maak van de suiker en wat water een suikersiroop. Voeg nu suikersiroop toe en laat de likeur nog een paar weken rijpen.

Vogelkersenlikeur (23,7 AV%), vruchten**Ingrediënten voor ruim 1,5 liter:**

500 gram vogelkersen

400 gram suiker

1000 ml alcohol van 40 AV%

1 stuks kruidnagel

1 pijpje kaneel

1 schil van een citroen

1 beetje amandelolie naar smaak

1 scheutje kirsch

Bereiding:

macereer de vogelkersen zes weken in de alcohol met de kruidnagel, iets kaneel en de citroenschil. Doe er na het zeven suiker, kirsch en een paar druppels amandelolie bij.

Na het klaren kunt u filteren en bottelen. Deze likeur is zeer donker van kleur.

Walnotenlikeur 1 (28,5 AV%), noten

Ingrediënten voor 1 liter:

300 gram walnoten

8 druppels kruidnagel-extract

5 druppels nootmuskaat-extract

1 druppel rum-essence

304 ml alcohol van 94 AV%

150 250 gram suiker

± 550 ml water, aanvullen tot 1 liter

Bereiding:

neem groene walnoten met bolster welke nog niet hard zijn (plukken tussen half juni en de tweede week van juli).

Hak de noten fijn en doe de pulp in een bokaal, giet de alcohol op de pulp en voeg de extracten toe. De pulp dient onder de vloeistof te staan, indien dit niet het geval is voeg er dan wat van het water aan toe. Druk de pulp na vier weken macereren door een kaasdoek en filtreer hierna door een papierfilter. Overgiet de pulp met ± 500 ml water en schud dit goed door elkaar, doe dit na een uurtje nog eens en filtreer nogmaals door doek en papier. Voeg nu het maceraat en het gefilterde water bij elkaar. Voeg de suiker en het water aan de gefilterde vloeistof toe en schud de bokaal flink om een homogeen mengsel te krijgen. Herhaal dit van tijd tot tijd. Als de suiker is opgelost bottelen en indien nodig het volume aanvullen tot een liter. Laat de likeur zes weken rijpen en proef het resultaat.

Als u er van houdt, kan deze likeur nog opgefleurd worden met drie druppels sinaasappel-schillen-extract en/of vijf druppels vanille-extract

Walnotenlikeur 2 (30 AV%), noten

Ingrediënten voor 1 liter:

300 gram walnoten

500 gram druiven, hiervan 350 ml sap

2 grote sinaasappel
schillen

1/2 tl vanillearoma

5 kruidnagels

1/2 tl

1 tl rum aroma

20/7-2013

NB: dubbele hoeveelheid
alcohol, dus alles water
ed. dubbel doen!

320 ml alcohol van 94 AV%

150 250 gram witte kandijnsuiker

± 180 ml water, aanvullen tot 1 liter

Bereiding:

neem groene walnoten met bolster welke nog niet hard zijn (plukken tussen half juni en de tweede week van juli).

Hak de noten fijn en doe de pulp in een glazen bokaal. Giet het druivensap en de alcohol op de pulp.

Giet na drie weken macereren 200 ml water bij de pulp en schud nogmaals flink. Laat het maceraat nog een week staan, druk dan de pulp door een kaasdoek en filtreer daarna door papier. Voeg de kandijnsuiker aan de gefilterde vloeistof toe. Schud flink om alles goed te mengen. Zodra de kandijnsuiker is opgelost, nogmaals flink schudden en het resultaat mag geproefd worden. Bottelen en indien nodig aanvullen tot een liter.

Walnotenlikeur 3 (33,9 AV%), noten

Ingrediënten voor ruim 1 liter:

14 stuks walnoten groene pluk deze eind juni of begin juli

300 gram suiker of

350 gram honing

200 gr ml suikersiroop

1000 ml alcohol van 40 AV%

500 ml 80% later aanvullen met water.

Bereiding:

was de walnoten en stamp ze met bolster en al fijn en giet er de alcohol bij. Heb geduld het resultaat zal ernaar zijn. Na een paar maanden kunt u filteren en suiker of honing toevoegen. In plaats van gewone suiker kunt u ook bruine suiker of rietsuiker gebruiken. Deze likeur past goed bij wild of in een wildsaus.

Westmalle trappist dubbel-likeur (23,9 AV%), koffie

Ingrediënten voor 1 liter:

650 ml Westmalle trappist dubbel (7 AV%)

1 pakje vanillesuiker

240 gram bruine basterdsuiker

206 ml alcohol van 94 AV%

250 ml à 80%

Bereiding:

giet eerst de alcohol en daarna de trappist voorzichtig in een bokaal, denk om het depot van de trappist doe er dan de overige ingrediënten bij. Zodra de suiker is opgelost is de likeur goed maar hoe langer je hem laat staan hoe lekkerder hij wordt.

Whisky-essence-likeur (27,3 AV%), cacao

Ingrediënten voor 1 liter:

Whisky essence voor 700 ml whisky

6 gram gemberwortel

50 gram cacao

240 gram suiker (ev. incl. 30 % glucose)

± 560 ml water aanvullen tot 1 liter

290 ml alcohol van 94 AV%

Bereiding:

doe de alcohol in een bokaal van ± 2 liter en voeg daaraan de whisky-essence, de fijngemaakte gemberwortel en cacao aan toe. Plaats de afgesloten bokaal op kamertemperatuur en schud deze regelmatig. Na twee dagen filtreren door molton of papierfilter. Vervolgens de suiker (eventueel met de glucosestroop) en het water toevoegen en regelmatig schudden totdat de suiker is opgelost. Zet de bokaal tenminste vier maanden weg op een koele plaats. Na deze periode wordt het geklaarde deel voorzichtig afgeheveld en het restant gefilterd door een dubbel koffiefilter

Zwarte bessenlikeur (19,2 AV%), vruchten

Ingrediënten voor <2 liter:

1000 gram zwarte bessen

200 á 400 gram suiker

1000 ml alcohol van 40 AV%

Bereiding:

was de bessen, rits ze en doe ze in een pot met alcohol, macereer drie maanden. Zeef de bessen uit de alcohol en voeg de suiker aan de alcohol toe

Variaties:

macereer wat zwarte bessenblad mee. Doe wat rode bessensap erbij voor een wat frissere smaak. Een handje frambozen geeft een mooi aroma. Bruine suiker of rietsuiker verdiept de kleur. Een scheutje kruidenextract of een beetje honing maakt de smaak nog wat complexer.

Citrusvruchten

Altijd goed wassen in een soda-oplossing en heel goed naspoelen met koud water.

Essences en extracten maak je door een hoeveelheid kruiden in een kindervoedingpotje te doen en er alcohol van 94 AV% over te gieten tot het onder staat, laat enige weken macereren en filtreer.

Helder maken van citrusvruchtlikeur.

Filtreer na het maceratieproces de vloeistof waaraan het liefst nog geen suiker is toegevoegd door een koffiefilter waarin een lepel ontkleurende kool is geschept. Door de likeur net zolang door hetzelfde filter te gieten totdat er geen kool meer mee komt en het resultaat helder is, kunt u tevreden zijn en zo nodig de voorgeschreven hoeveelheid suiker toevoegen. Als u de suiker in siroopvorm toedient, zorg er dan voor dat alle ingrediënten op gelijke temperatuur zijn.

Kruidenbitters

Tips voor kruidenbitters

Er kan eigenlijk bijna nooit iets verkeerd gaan.

* Voor de bittere smaak gebruikt men vermoutkruiden, bittere klaver en duizendguldenkruid. Ook de volgende wortels dragen bij aan de bittere smaak:

kalmoes, rabarber, gentiaan, arnika, engelwortel en valeriaan. Bekend zijn kinabast en angosturabast voor de bittere smaak.

* Verder gebruikt men de volgende kruiden om de smaak af te ronden:

anijs, steranijs, nootmuskaat, foelie, kardemom, kruidnagelen, kaneel, de schil van citrusvruchten (goed gewassen met soda en heel goed nagespoeld met koud water), jeneverbes en koriander.

* Voor kleur:

Sandelhout, meekrap, saffraan.

* Voor warmte:

gemberwortel, galanga, paradijszaad, paprika, etc.

* Vol mondigheid:

Suiker, men gebruikt 2 à 15%, de bittere smaak wordt er milder van.

- * Meestal is de kleur na het percoleren en macereren al donker genoeg, maar als het nodig is kan er wat gebrande suiker of bierkleurstof worden toegevoegd.
- * Men mag in de drank niet één bepaald kruid herkennen. Gebruik daarom van sterke kruiden weinig en van zwakkere kruiden veel. Van groot belang is dat de alcohol zo zuiver mogelijk is.
- * Het is natuurlijk niet nodig alles te gebruiken maar maak een keuze van wat u lekker vindt.
- * Het alcoholgehalte van een kruidenbitter moet minstens 40 AV% zijn, maar 45 à 50 AV% is normaal.

Notenlikeur

Notenlikeur wordt meestal gemaakt door notenpulp te macereren in alcohol. Een nadeel is dat, wanneer de pulp gefilterd wordt er alcohol achterblijft. Deze alcohol kan terug gewonnen worden doch het berekende alcoholpercentage klopt niet meer. Er wordt dan ook aanbevolen eerst het alcoholpercentage te meten van het gefilterde maceraat te corrigeren en dan pas de suiker toe te voegen

Pectine afbreken

Het dient ter aanbeveling bij verwerking van fruit en fruitsappen het pectine afbrekende enzym pectinase toe te voegen. Het enzym is onder diverse benamingen (zymex, pecto-enzym, pectolase,) in de handel verkrijgbaar. Dit enzym breekt binnen 24 uur alle pectine af mits de temperatuur minimaal 15 °C bedraagt. Het voorkomt ongewenste problemen als pectinesluiers en geling in de likeuren. In diverse recepten wordt aanbevolen eerst het sap te koken doch aangezien dat verhitting altijd ten koste gaat van de fruitige smaak is het ook mogelijk het rauwe sap door een kaasdoek en filterpapier te filtreren en daarna de overige ingrediënten toe te voegen (pectinase behandeling niet vergeten).

Pittenextracten

Toe te voegen pittenextracten kan men ruim zien, deze mogen bijvoorbeeld bestaan uit pruimenpitten, kersenpitten, abrikozenpitten, perzikipitten, hazelnoten enz.

Suikersiroop 65%:

Ingrediënten voor 5 liter:

3,25 kilo suiker

3,5 gram citroenzuur

±3,1 liter water, aanvullen to 5 liter

Bereiding:

breng het water met de genoemde ingrediënten tegen de kook aan en houdt dit vervolgens 15 minuten op 70 à 80°C. Afhankelijk van de eventuele verdamping (dit geldt overigens voor alle siropen) voegt u aan het eindresultaat water toe (goed roeren) om dit precies op 5 liter te brengen.

Suikersiroop 86 %

1 theelepel citroenzuur = 3 gram

Ingrediënten voor 5 liter:

- $\frac{1 \text{ liter}}{0,86}$ 4,3 kilo suiker
 0,9 4,5 gram citroenzuur
 0,5 ±2,5 liter water, aanvullen to 5 liter

116 ml = 100 gr suiker

Bereiding:

Verhit het water met de andere ingrediënten tot 70 à 80°C en houdt de siroop gedurende 15 minuten op deze temperatuur. Indien nodig daarna met water aanvullen tot 5 liter.

Meestal vervang ik een deel van de suiker nog door glucose (23 tot 35%) wat een meer viskeuze (dus dikkere) likeur geeft welke vol mondiger van smaak en nog minder zoet is. (De zoetwaarde van glucose is 69%, die van kristalsuiker is 100%).

Staat nu in een recept dat u bijvoorbeeld 250 ml suikersiroop van 65% moet gebruiken en beschikt u over een siroop van 86%, dan gebruikt u $65 \times 250 / 86 = 188,95$ ml ofwel 189 ml van deze laatste siroop, de rest $250 - 189 = 61$ ml kunt u aanvullen met een berekende hoeveelheid alcohol van een lager percentage dan opgegeven ofwel met water.

Suikersiroop 100%

Ingrediënten voor 5 liter

- 5 kilo suiker
 5 gram citroenzuur
 ±2 liter water, aanvullen tot 5 liter

Bereiding:

100ml = 100 gr suiker

Breng het water met de andere ingrediënten aan de kook aan en laat de siroop vervolgens 10 minuten zachtjes doorkoken. Indien nodig daarna met water aanvullen tot 5 liter.

Het voordeel van deze siroop is dat deze zeer weinig water bevat en dat het gewicht aan suiker makkelijk te bepalen is bijvoorbeeld 400 ml = 400 g suiker. Een nadeel van deze siroop is de moeilijker vloeibaarheid, de siroop blijft aan het maatglas kleven en is dus moeilijk uitschenkenbaar.