

Kersensap

Geschreven door Erwin - 19/02/2012 16:57

Kersensap

=====

Kersen op sap

Geschreven door Erwin - 19/02/2012 17:00

Ingredienten:

Kersen,
50 g suiker per dl water

Bereidingswijze:

De kersen wassen, van de steeltjes ontdoen en ontpitten.
De inmaakglazen schoonmaken met heet sodawater en met schoon water naspoelen.
De kersen in de flessen overdoen en zover bijvullen met gekookt water, waarin per dl water 50 g suiker is opgelost, tot de vruchten onderstaan.
De flessen sluiten met gummiringen, deksels en knippen.
Er voor zorgen dat de randen van de flessen, de deksels en de gummiringen goed worden afgeveegd.
De flessen in een inmaakketel, wasketel of pan met treef plaatsen en er voor zorgen dat het water daarin even hoog staat als de inhoud van de flessen.
Het water tot ongeveer 80 graden verwarmen en 30 minuten op deze temperatuur houden.
De flessen uit het water nemen en op een houten plank plaatsen om springen te voorkomen.
De knippen verwijderen als de inhoud van de flessen geheel is afgekoeld.

=====

Kersen op brandewijn

Geschreven door Erwin - 19/02/2012 17:10

Ingredienten:

1 kg kersen,
400 gram (kandij)suiker,
1 l brandewijn,
Vanillesuiker,
Stukje pijpkaneeel

Bereidingswijze:

De kersen van de steeltjes ontdoen, goed wassen en laten uitlekken.
De vruchten niet ontpitten.
De vruchten in een goed schoongemaakte stopfles overdoen.
De suiker, bij voorkeur kandij-suiker, tussen de vruchten strooien.
Naar verkiezing een stukje pijpkaneeel en/of vanillestokje toevoegen.
De brandewijn over de vruchten schenken en er voor zorgen dat de vruchten onder staan.
De fles sluiten en de drank minstens 3 maanden laten staan alvorens te gebruiken.

=====
Cherry shot

Geschreven door Erwin - 14/08/2019 08:50

Ingredienten:

1 liter gefilterd appelsap

1 liter gefilterd kersensap

1 liter Ronsin (alcoholvrije drank net de smaak van rum, zijnde onvergiste rum).

Naar keuze ook te vervangen door echte rum

Stukjes gesneden appel

Aantal ontpitte verse kersen

Bereidingswijze:

Meng de Ronsin met het appel- en het kersensap, goed schudden gedurende een halve minuut en verdeel de drank over een aantal cocktailglazen.

Door de volle zoete smaak van de Ronsin is het onnodig (riet)suiker toe te voegen.

Werk elk glas af met een verse kers en eventueel twee blokjes appel.

Zet de glazen eerst een tijdje in de koelkast alvorens op te dienen.

=====