

Zwarte bessen

Geschreven door Erwin - 26/12/2011 15:42

Ingredienten:

1 kg zwarte bessen
125 ml witte wijnazijn
375 ml witte wijn
2 vanillestokjes, opengesneden
500g suiker

Bereidingswijze:

Was de zwarte bessen en laat ze drogen.
Meng alle ingrediënten in een pan, zet deze op een laag vuur en laat het zachtjes pruttelen.
Schep de zwarte bessen eruit in schone, hete jampotjes en druk de bessen goed aan zodat de potten goed vol zitten.
Laat de siroop even goed koken en giet deze kokendheet over de bessen in de potten.
Vul zo de potten tot de rand en draai de deksels goed dicht.
De bessen zijn heerlijk bij ijs of om zo op te lepelen.

=====

Zwarte bessenlikeur

Geschreven door Erwin - 26/12/2011 15:47

Ingredienten:

500 gram zwarte bessen
200 gram suiker
Enkele kruidnagels
Kaneelstokje
Enkele zwarte bessenbladeren
1 fles jenever

Bereidingswijze:

Was de bessen en laat ze goed drogen.
Doe alle ingrediënten in een grote stopfles en laat het ongeveer drie maanden trekken.
Zeef de likeur dan en giet deze over in een mooie fles of karaf.
Om cassislikeur te maken voegt u 200 gram frambozen toe, maar laat u de specerijen achterwege.

=====

Zware bessen op vanillesiroop

Geschreven door Erwin - 08/01/2012 13:54

Ingredienten:

Voor vier jampotten
1 kg zwarte bessen
125 ml witte wijnazijn

Fruitpluktuin - FruitPluktuin

Aangemaakt: 20 January, 2022, 00:55

375 ml witte wijn
2 vanillestokjes, opengesneden
500 g suiker

Bereidingswijze:

Was de zwarte bessen en laat ze drogen.

Meng alle ingrediënten in een pan, zet deze op een laag vuur en laat het zachtjes pruttelen.

Schep de zwarte bessen eruit in schone, hete jampotjes en druk de bessen goed aan zodat de potten goed vol zitten.

Laat de siroop even goed koken en giet deze kokendheet over de bessen in de potten.

Vul zo de potten tot de rand en draai de deksels goed dicht.

De bessen zijn heerlijk bij ijs of om zo op te lepelen.

Zwarte bessenjam

Geschreven door Erwin - 22/01/2012 18:39

Ingredienten:

2kg zwarte bessen

3kg suiker

2 l water

Bereidingswijze:

Was de zwarte bessen, verwarm ze met het water en laat sudderen tot de bessen zacht zijn.

Laat doorsudderen en blijf roeren tot de pulp dik is en voeg dan de suiker toe.

Roer goed, breng aan de kook en laat het geheel flink doorkoken totdat de jam klaar is.

Doe de jam in potten en sluit ze goed af.