

Nygaard's

KAFFE

v/POUL ERIK LEDET, JERNBANEGADE 2a, 9900 FREDERIKSHAVN, TELEFON 98 42 00 62

JULELIKØR

1 APPELSIN
40 HELE RISTEDE KAFFEBØNNER
40 STK. SUKKER - *KAN MED FORDEL UDSKIFTES MED 80 GRAM RØRSUKKER*
2 STÆNGER VANILLE
1 HEL FLASKE BRØNDUM SNAPS.

Vask appelsinen grundigt (en usprøjet er bedst), og tør den godt.
Prik 40 huller i appelsinen med en strikkepind eller kødnål, og læg den i et glas med stor åbning.
Kom kaffebønner, sukker og de hele vanillestænger i glasset.
Hæld snapsen over og luk eller bind gluset til med plastfilm.
Lad likøren stå i 40 dage.

Rør nogle gange i likøren de første dage, så sukkeret opløses.
Efter de 40 dages trækketid hældes likøren igennem et kaffefilter og over på smukke flasker.
Likøren kan drikkes nu, men kan godt tåle at lagres længere.
God fornøjelse.

Med venlig hilsen
Poul Erik Ledet