Onze winkel Eext

**Boerenjongen**

**Ingrediënten:**

* 500 g rozijnen
* 200 g witte of donkere kandij
* 250 cc water
* 6 cm pijpkaneel
* 6 kruidnagels
* 1 liter brandewijn

**Bereiden:**

1. Was de rozijnen in warm water. Laat ze goed uitlekken.
2. Kook het water met de kandij, de kaneel en de kruidnagels, doe er de rozijnen bij. Laat deze op een zacht vuurtje “opzwellen”.
3. Doe dan de rozijnen in flessen.
4. Laat de kandijstroop nog even inkoken en giet deze koud over de rozijnen.
5. Giet tenslotte de brandewijn er overheen, sluit de flessen en laat ze drie maanden staan.