



## Ingredienser

250 g friske tranebær  
8 dl vodka  
1 vanillestang  
Skal af 1/2 usprøjtet appelsin  
8 dl vodka

### Sukkerlage:

4 dl sukker  
1 dl vand

## Beskrivelse

Sukkerlage: Varm sukker og vand op i en gryde, og lad det simre, til sukkeret er opløst.

Hak halvdelen af tranebærrene groft. Hæld både de hele og de hakkede bær i et stort syltetøjsglas eller en glaskaraffel.

Del vanillestangen på langs. Skræl tynde skiver skal af appelsinen. Kom vanillestang og appelsinskal i glasset. Hæld sukkerlage og vodka over. Sæt låg på glasset.

Lad tranebærlikøren trække i 2-3 uger på et mørkt sted.