



Пияни кайсии с ванилия и канела

⌚ 45–50 Минути 

Подготовка

- 1 Измийте кайсиите, нарежете ги на половинки и махнете костилките им. Вземете стерилизиран буркан и сложете кайсиите в него, заедно с канелените пръчици.
- 2 Разрежете ваниловата шушулка наполовина по дължина и изгребете семенцата. Сложете ги във водата заедно със захарта в тенджерата и оставете да кипне. Махнете от котлона.
- 3 След като ваниловата течност изстине, прибавете към нея ракията и изсипете в буркана с кайсии. Затворете добре и оставете настрана, някъде без слънчева светлина, за 3 месеца. След това можете да се насладите на пияните кайсии!

Съставки за 2 Порции

♦ = Kotányi Produkte

100 g	Кайсии
100 g	Кристална захар
40 ml	Вода
80 ml	Кайсиева ракия
1 бр.	♦ Бурбонска ванилия
2 бр.	♦ Канела на пръчици

