

Boerenjongens



Boerenjongens zijn rozijnen op brandewijn, dat wil zeggen in alcohol ingelegde rozijnen. Dit recept is een geliefd "drankje", dat vroeger vooral op feestdagen, zoals verjaardagen, werd "gedronken".

Tegenwoordig kan ik mij niet voorstellen dat boerenjongens nog wordt "gedronken". Het is veel lekkerder om boerenjongens door de vla te doen of over pudding of over wat vanille-ijs. Ook zijn ze prima te verwerken in cakes, koeken of taartvullingen. En wat dacht je over boerenjongens in het deeg voor de oliebollen!

Of je ze in de Oostenrijkse supermarkten kunt kopen . . . ? Ik weet het niet, want ik vind het altijd leuker en lekkerder (!) om ze zelf te maken. En het is ook nog eens super simpel! Je moet er alleen even op tijd mee beginnen, want ze moeten wel even staan.

Ingrediënten

- 250 gr bruine suiker (gelb Zucker)
- 125 ml water
- schil van ½ citroen
- 250 gr rozijnen
- ½ tl honing

- ½ tl vanille extract
- ½ kaneelstokje
- 1 kruidnagel
- 1 steranijs
- ca ½ liter brandewijn (Weinbrand)

Bereiding

Kook de suiker en water tot een suikersiroop.

Doe zodra de suiker is opgelost de citroenschil, rozijnen, honing en de specerijen in de suikersiroop.

Kook voorzichtig, totdat de rozijnen goed geweld zijn.

Verdeel de rozijnen over gesteriliseerde potten, vul deze tot ongeveer de helft.

Kook de suikersiroop nog iets verder in, verwijder dan de citroenschil en de specerijen.

Verdeel de siroop over de potten en vul de potten dan aan met de brandewijn.

Sluit de potten goed af en laat minimaal 6 weken op een donkere plaats en koele plaats staan (niet in de koelkast!). Hoe langer de boerenjongens staan, des te lekkerder ze worden.

Karin Mollee