

# Lingondricka à la Guidefyren

Lingon 1,5-2 l

Vatten 1,5-2 l

Citronsyra 2 msk

Socker 4 dl / liter saft

Krossa mogna lingon, tillsätt vattnet och citronsyran.  
Låt vila 1-2 dygn. Sila och blanda i socker enligt  
saftmängden.

Superdryck att användas t.ex. som matdryck utspädd  
1:4 eller stärkt med vodka.



Guidefyren rf

## Lingonpaj à la Guidefyren

100 g smält smör , låt svalna

+ 3 dl socker

+ 2 ägg

+ 3 dl vetemjöl

+ 1 tsk bakpulver

+ 1 tsk vaniljsocker

degen bredes ut i rund smord form på ca 28 cm

Strö över:

2,5 dl lingon

1 tsk kardemumma

1/2 dl pumpkärnor

mandelflarn

Grädda i 175 C i ca 30 min.