

# OUTYDSE PYNAPPELBIER



*By Food lovers recipes*

## OUTYDSE PYNAPPELBIER

4 groot pynappels se skille

7 liter warm water

1.2 kg wit suiker

12 rosyne

10g aktiewe of kitsdroë gis

Was pynappelstukke goed en plaas dit in 'n groot emmer met 'n deksel. Voeg die water en die suiker by en roer die mengsel totdat al die suiker opgelos is. Voeg die rosyne en gis by, sit die deksel op en laat die mengsel ongeveer 12 uur lank op 'n warm plek gis. Syg die mengsel deur en giet die filtraat in plastiekkanne of bottels. Plaas van die rosyne in elke kan en verseël dit. Bewaar die bier in die yskas.

Resep geplaas deur Rina Kleinhans

Foto: Myrtle Wood