

Grundopskrifter – 2013 produktionen



Dild

Fyld 5-6 bundter friskklippet dild, svarende til en ikke for hård håndfuld, i en 2 liters patentflaske. Efterfyldt med vodka.

Skal nu trække i 2 måneder. Filtreres og lagres i mindst 3 måneder.

Rønnebær

Fyld 700 g rønnebær i en 2 liters patentflaske. Efterfyldt med vodka.

Rønnebærerne har først været 2 dage i fryseren.

Skal nu trække i 1½ måned. Filtreres og lagres nu i mindst 9 måneder.

Valnød

Fyld 200 g valnødder, skåret i kvarter med skal og nødder, i en 1 liters karaffel. Efterfyldt med vodka.

Skal nu trække i 4 måneder. Filtreres og lagres i mindst 9 måneder.

Pæresnaps

Vask 2 pærer, skær dem i kvarter med skind og kernehus, og fyld dem i en 1 liters karaffel. Efterfyldt med vodka.

Skal nu trække i 3 måneder. Filtreres og lagres i mindst 6 måneder.

Slåen

Har fyldt 1 kg slåen i en 2 liters patentflaske. Efterfyldt med vodka.

Slåenbærerne har først været en 1 uge i fryseren.

Lad det trække i 3 måneder. Filtreres og lagres nu i mindst 9 måneder.

Paradisæbler

Plukkes direkte fra træet, skylles. Har fyldt 1 kg paradisæbler på en 2 liters patentflaske. Efterfyldt med vodka. Lad det trække i 3 måneder. Filtreres og lagres nu i mindst 9 måneder. Smagen kan eventuelt justeres med lidt kanel.

Mosebacke julesnaps

Har fyldt 3 hele kanelstænger, 4 hele nelliker, 2 spsk rosiner og 3 hele vaniljestænger i en 2 liters patentflaske og tilsat 2 flasker Vodka. Efter 8 dage tilsættes 1 dl brandy. Det hele trækker yderligere 14 dage eller mere; smag til undervejs.

13.01.2014