

Opskrift

U D G I V E T A F H A N S - H E N R I K T O P P

MOSEBACKE JULESNAPS

2 fl Vodka, 70 cl
3 kanelstænger, hele, 6-7 cm
4 nelliker, hele
2 spsk rosiner
2 stk vaniljestænger, hele
1 dl Brandy

Hæld kanelstænger, nelliker, rosiner og vaniljestænger ned i vodkaen i en 2 liters patentflaske.

Lad det hele stå og trække i 8 dage og tilsæt så Brandyen.

Skal nu trække yderligere 2 uger; smag til undervejs.

Efter svensk tradition skal den smages til den 23.12. om aftenen, og den bør drikkes til juleøllet og den nylavede skinke.

Note

Som brandy kan bruges den billigste fx en tysk Weinbrand.

.



*"Kryddersnapsen er et
typisk nordisk fænomen"*

