

Opskrift

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

P A R A D I S Æ B L E S N A P S

Er du til en mild dram, en lille blød snaps eller blot synes, at det er dejligt at kunne byde gæster på en hjemmelavet drik, er snaps lavet på paradisæbler både enkel, nem og har en meget smuk farve.

Paradisæbler findes i flere forskellige sorter. Nogle er helt gule eller orange med røde "kinder", andre igen er røde. Så er der forskel på størrelsen af frugterne, som også varierer fra sort til sort.

Holder du af at høste frugterne til æblegelé og snaps, skal du vælge en sort med store frugter. Ønsker du derimod et træ, hvor de mange frugter ikke generer græsset eller bedet under det, skal du vælge en sort med meget små frugter.

Høst de fuldt modne æbler, skyl og rens dem for stilke og halvér æblerne. Fyldt 1 kg paradisæbler på en 2 liters patentflaske og efterfyld med vodka.

Lad det trække i 3 måneder. Filtreres og lagres nu i mindst 6 måneder.

Smagen kan eventuelt justeres med lidt kanel.

*"Kryddersnapsen er et
typisk nordisk fænomen"*

