

Opskrift

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

S V E S K E S N A P S

Til en 70 cl flaske Brøndum Snaps, eller Vodka, tilsættes følgende krydderier:

500 g svesker uden sten
50 g sukker

1. Hæld sveskerne og vodka i et stort glas og sæt låg på. Lad det trække i 1 måned.
2. Filtrer sveskerne fra, og smag til med sukker.
3. Lad snapsen lagre i 10 til 12 måneder.

Note

Når du har fyldt anden med æbler og svesker, har du måske en portion svesker tilovers. De kan bruges til en rigtig god kryddersnaps.

Produktionstiden er desværre lang, men den kan være klar til næste jul, hvor du vil kunne nyde den til for eksempel risalamande som et godt alternativ til portvinen.

*"Kryddersnapsen er et
typisk nordisk fænomen"*

