



Christianshavns Færgecafé Julesnaps



4 uger

Ingredienser

1 flaske Brøndums Klar
150 g Svesker uden sten
1 stk. Hel kanel
1-2 stk. Nelliker
Skallen af en 1/2 økoappelsin

Opskrift

1. Kom svesker i et syletøjsglas på ca. 1 L. Tilsæt snaps og lad den trække i ca. 2 uger
2. Tilsæt kanel, nelliker samt appelsinskal og lad den trække i 2 uger. Husk at ryste glasset med jævne mellemrum
3. Derefter sigtes snapseblandingen igennem en si, kaffefilter eller fugtig viskestykke. Snapsen kan smages til med lidt sukker eller fortyndes med mere snaps efter behag
4. Husk at opbevare den mørkt og køligt