

Vintersnaps



Ingredienser:

2 økologiske appelsiner
40 hele kaffebønner
2 vaniljestænger
40 rørsukkerkvalder
1 flaske Brøndums Klar

Fremgangsmåde:

Den ene appelsin skrælles forsigtigt med en kartoffelskræller - undgå at få den hvide bitre del af skallen med. Læg skrællen på en bageplade med bagepapir og lad den tørre ved 75 grader i 1-2 timer. Læg derefter skrællen i et sylteglas.

Den anden appelsin gennemprickes med en stikkepind til den er fuld af huller hvorefter den også lægges ned i glasset. Kaffebønnerne tilsættes sammen med de flækkede vaniljestænger og alle sukkerkvalderne. Hæl al snapsen på og luk glasset godt til.

Skal stå indtil jul og bliver kun bedre med tiden - glasset skal rystes forsigtigt en gang imellem til sukkeret er opløst.

Hvis tanken om 40 sukkerkvalder skræmmer dig, kan du starte med 10 og efterhånden komme flere i hvis du vil have den sødere