

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 Å S K E S N A P S

Tiden til påske er som bekendt knap, og hvis sneen stadig ligger over det meste, så er dette en genvej, hvis snapsen skal være klar til påskefrokosten. En snaps, som man kan lave på under et døgn.

For flere hundrede år siden havde vi omkring 2.500 brænderier i Danmark. Brændevinen smagte ikke særligt godt, og man tilsatte derfor store mængder af kommen for at dominere smagen. Og ved at servere snapsen kold og drikke den i en mundfuld, ja, så var smagen både så lille og så hurtigt overstået som muligt. Sådan er det ikke i dag, hvor snapsene både er velsmagende og kan nydes varmere.

Rugbrødssnaps

100 g pumpernickel, i grove tern
3 spsk blomsterhonning
2 spsk spidskommen, hele frø
2 spsk fennikelfrø
70 cl mild snaps uden for meget smag

Kom brød, honning og krydderier i en skål og giv det 30 sekunder på max styrke i mikrobølgeovnen. Hæld snapsen over og dæk med plastfilm. Lad det trække i stuetemperatur i 12-24 timer. Filtrer og hæld op på flaske. Lad det stå køligt til bundfaldet har sat sig. Hæld forsigtigt over på en anden flaske uden at få bundfaldet med. Servéres koldt.

*"Kryddersnapsen er et
typisk nordisk fænomen"*

