

Slånbärssnaps.

Detta är en perfekt julsnaps. Slånbären kan skördas sent på hösten, dra i brännvin i några veckor och låt sedan mogna lagom till högtiden. Snapsen känns rätt mild tack vare den aromatiska bärsmaken. Bären bör plockas efter att de blivit frostnupna – då blir de sötare och den beska smaken försvinner. Men det går också bra att plocka dem före frosten och sedan låta dem få frostknäppen något dygn i frysen i stället.

Receptet är hämtat ur Cecilia Björk Tengås kokbok "Sylta, safta & lägg in: ta vara på naturens skafferi".



70 CL



5 MIN

Bär

Jul

Slånbärssnaps

Ingredienser:

3–4 dl frostnupna slånbär
70 cl Brännvin Special eller annan vodka
1 sockerbit

Gör så här:

1. Skölj slånbären, lägg dem i en glasburk, häll på brännvinet och lägg ner en sockerbit. Sätt på lock, skaka lite och låt sedan stå i ca 2 veckor.
2. Sila ifrån bären och häll upp på flaska. Snapsen är nu drickklar men kan gärna mogna några veckor till.
3. Vill du ha mindre slånbärssmak kan du späda ut med lite mer brännvin.



Spara i lista

Brännvin special, PET-flaska 700 ml

Systembolagsnummer: 185

189,00 kr

Brännvin Special är en ren och mild vodka med en lite lägre alkoholhalt. Den passar perfekt till den som vill krydda sitt egna brännvin.

Se också



Mia Gahnes midsommarsnaps.

Mia Gahne, aktuell med kokboken "Somriga Sallader", ger här sitt fina recept på midsommarsnaps!

[Läs mer](#)



Jonas rabarbersnaps - krydda egen snaps.

Läcker rabarbersnaps som är en perfekt gå-bort-present till den som uppskattar ädla drycker. Förbered 24 h innan den ska drickas.

Läs mer

Utskrift