

Julsnaps 2002

- 70 cl Brännvin Special eller starkare
 - ½ gram saffran
 - 2 msk socker
 - Skal från ½ apelsin och en lime
 - 4 kanelstänger
1. Fördela spriten på två flaskor.
 2. Stöt saffranen i en mortel.
 3. Fördela kanelen, socker och saffran lika i flaskorna.
 4. Lägg apelsinskal, bara den orange delen, i den ena flaskan.
 5. Sätt till limeskalen i den andra.
 6. När spriten är starkare tillsätts även saften.
 7. Låt det hela stå och dra en vecka.
 8. Sila och kyl.

Hållbarheten är mycket god,
liksom smaken.

