

RABARBER SNAPS

Ingredienser:

- Rabarber (mængden er afhængig hvor stor din glas beholder er)
- Brøndum Snaps (klar) eller vodka
- 1 stjerneanis
- 1/2 Vanilje stang
- 90g rørsukker

Vask rabarberne og tør det og så skær det i mindre stykke ca. 1 cm. Læg det i din ren glas. Ren betyder at du har vasket det og skyldet med kogende vand. Det skal være helt tør inden du lægge rabarber i og det skal kun fylde 3. del af dit glas. Put 1 stk. stjerneanis, halv vanillestang og sukker. Sukker kan du undlades hvis du foretrækker uden. Hæld Brøndum snaps eller vodka op til ca. 3 cm. over rabarberne. Luk det så tæt og lad den står på køkken vinduet i ca. 3 uger. Ryst den tit. Jeg ryster det næsten hverdag.

Efter 3 uger, sig det og smidt rabarberne ud og hæld snapsen i andet glas hvor du vil have din snaps i. Lad den trækker i 3 måneder inden du servere det til dine gæster.

God fornøjelse;)