

meste have eller træløst,
alt uden nogen form for
have en gren af sit egetræ,
fjerne barken af og save grenen
i mindre egetræsstykkerne
for at beholde smagen.



Karamelliseret æble med egetræ

Her er muligheden for at lave en snaps, der minder meget om en god calvados. Jeg foretrækker at bruge cox orange-æblet til denne snaps. Sorten har en aromatisk krydring, der står rigtig godt til egetræssmagen. Andre æblesorter kan naturligvis også bruges, gå efter syrlige madæble-typer som belle de boskoop, ingridmarie eller elstar.

Hvis man vil gøre egetræssmagen kraftigere, kan man riste egetræsspånér på en tør pande, til de bliver gyldne. Finspritten tilsættes for at holde alkoholprocenten på de ca. 40 %, da saften fra æblerne fortynder alkoholen en smule.

Cox orange-æbler plukkes i september og oktober, men sorten holder sig godt og kan derfor ligge frem til december. Æblerne kan selvfølgelig også købes i butikkerne, og de økologiske er som regel de bedste til formålet.

Snaps på karamelliseret æble med egetræ

4 cox orange eller ingridmarie
1 spsk honning
200 g grove egetræsspånér eller små stykker egetræ
70 cl Brøndums Snaps Klar
15 cl finsprit 60 %

Vask og skyl æblerne og skær dem i tykke skiver a ca. 2 cm på tværs.

Varm en pande (helst med teflon-belægning) godt op, til den er rygende varm, og læg æblerne på, tørsteg dem, til de har fået mørkebrun stegeflade, dog uden at æblerne bliver mosedede. Tag panden af varmen og kog af med honningen og spred æbleskiverne ud på et fad, så de hurtigt køler af, og "kogningen" stopper.

Kom de helt afkølede æbler i et sylteglas eller en glasflaske med en bred hals, tilsæt egetræ og hæld snaps på. Lad snapsen trække et mørkt og køligt sted i 4-6 uger, inden den sigtes.

Æblesnapsen udvikler sig over de næste måneder, efter 1 1/2 års tid begynder udviklingen dog at fortage sig, og snapsen kan blive lidt flad i smagen.

Snapsen smager godt som en avec til kaffen efter et godt måltid, på samme måde som man ville drikke en calvados.