

GLØGG

TIL 4-8 PERS.

TID: 1 time



SÆSON

JUL

DET SKAL DU BRUGE

- 2 stk. hel kanel
- 3stk. hele nelliker
- 3 stk. kardemommekapsler
- 2-3 stk. hele stjerneanis
- ½ citron
- ¼ dl. sukker
- 2,5 dl. vand
- ½ dl. mandler
- ½ dl. rosiner
- 1 l. æblemost

SÅDAN GØR DU

1. Skær citronen i skiver.
2. Kog vand, sukker, citron og krydderier sammen i en gryde. Lad det simre under låg i ca. 25 min.
3. Si krydderier og citron fra og hæld gløggekstrakten i en gryde sammen med æblemosten.
4. Varm gløggen op og smag evt. til med sukker eller citron.
5. Kog mandlerne i en lille smule vand.
6. Smut mandlerne og hak dem groft.
7. Tilsæt mandler og rosiner til gløggen.



TIPS OG TRICKS

- Gløggekstrakten kan også laves med appelsin og andre krydderier eks. muskatnød eller laurbærblade.
- Hvis du hælder gløggekstrakten på et tæt glas eller en flaske kan den gemmes i køleskab.