

# GLØGG

TIL 20 PERS.  
TID: 1 time



SÆSON

JUL

## DET SKAL DU BRUGE

- 5 stk. hel kanel
- 10 stk. hele nelliker
- 10 stk. kardemommekapsler
- 4-6 stk. hele stjerneanis
- 2 citroner
- 2 dl. sukker
- 1 l. vand
- 2 dl. mandler
- 2 dl. rosiner
- 4 l. æblemost

## SÅDAN GØR DU

1. Skær citronerne i skiver.
2. Så skal du lave en gløggekstrakt ved at koge 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.