



LYS ÆBLEGLÖGG

Den moderne



Prøv en anderledes glögg end sædvanligt.

Du skal bruge:

- 1 flaske halvtør hvidvin
- 4 dl æblejuice
- 4 dl calvados
- 1 stang kanel
- 10 hele kardemommekapsler
- 1 nip revet muskatnød
- ½ kop lyse rosiner (sultanas)
- ½ kop smuttede mandler
- Pigeonæbler

Fremgangsmåde:

Kom kanel og kardemomme i en gryde sammen med juicen og bring det i kog.

Sluk og lad det trække natten over.

Fisk krydderierne op og smid dem ud.

Kom vin i gryden, og varm hurtigt blandingen op. Den skal være meget varmt, men må ikke koge.

Kom calvados, rosiner og mandler i gryden og riv lidt muskatnød over.

Varm helt op igen, og server straks derefter. Pynt med en skive pigeonæble i glasset.

Tips

Hvis man har god tid, kan man lade rosinerne trække i yderligere 2 dl. calvados i forvejen. Dét er altså kræset.