

Solbær gløgg

1 liter



1 dl vand
2 cm frisk ingefær
2 hele kanelstænger
6 hele kardemommekapsler
6 hele nelliker

1 l usødet frugtsaft, fx solbær saft, sødet med æble og drue.
3 spsk honning; hvis din saft er sur
50 g smuttede mandler
50 g valnødder
100 g rosiner
1 appelsin, skåret i tynde både

Kog vand, ingefær, kanelstænger, kardemommekapsler og nelliker i 15 minutter og lad det trække natten over.

Tilsæt frugtsaften, kog i 30 minutter, så krydderierne fra saften og gløggen er færdig. Tilsæt grofthakket nødder, rosiner og appelsinskiver, hæld i glas og server den varm med en kanelstang.

Du kan sagtens lave gløggen med hvidvin eller rødvin, erstat frugtsaften med vin.

Kilde: dk-kogebogen.dk

02.07.2012