

Æblegløgg



Ingredienser

Skal af 1 ubehandlet
appelsin

2 cm frisk ingefær

1 l æblemost

3 stk hel kanel

10 sorte peberkorn

10 nelliker

10 kardemommekapsler

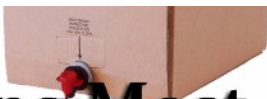
1 stjerne anis

Evt. muscovadosukker

Opskriften er



Sorrning Most



Tilberedning

Skær skallen af appelsinen uden at få for meget af det hvide med.

Skær ingefæren i tynde skiver.

Kog æblemost op i en gryde med appelsinskal, ingefær, kanelstænger, peber, nelliker, kardemomme, stjerne anis og farin eller muscovadosukker.

Kog det langsomt op under låg, og lad gløggen simre under låg i 45 minutter.

Tag lidt af gløggen fra i en kasserolle, og lad rosinerne simre heri i 10 minutter.

Lad resten af gløggen simre i endnu 10 minutter.

Skær æblet i små tern.

Fordel mandler, æbler og rosiner i glassene.

Sigt gløggen, hæld den i glassene og servér den med det samme.

Tilbehør:

100 g lyse rosiner 100 g smuttede hele mandler 1 rødt æble

TIP: Æblegløggen er alkoholfri og kan drikkes af alle.

Frugt og grønt pr. person 207 g

Energifordeling pr. person, medmindre andet er angivet 1067 kJ (254 kcal). Kulhydrat 44 g. Fedt 7 g, heraf mættet fedt 1 g.