

Gløgg

Ingrédients

- 75cl rødvin
- 130g sukker
- 2 spiseskjeer kanelpulver
- 1 kanelstang
- 2 stjerneanis
- 1 malt nellik
- 15g fersk ingefær hakket
- 1 teskje muskatnøttpulver

Préparation

1. Som sier jul (og julemarkeder) sier man ofte gløgg!
2. Så her er min oppskrift, veldig klassisk med masse krydder og sitrusfrukter, for å glede deg hjemme
Forberedelsestid: 10 minutter + 30 til 60 minutter koketid
For gløgg: Ingredienser: rødvin sukker Skallene av en sitron og en appelsin 2 spiseskjeer kanelpulver 1 kanelstang 2 stjerneanis 1 malt nellik fersk ingefær hakket 1 teskje muskatnøttpulver Oppskrift: Ha alle ingrediensene i en stor kjele / liten gryte (skallene av sitroner og appelsiner kan kuttes grovt som på bildet, blandingen vil bli filtrert uansett) og kok opp alt.
3. Deretter, sett varmen på minimum og la det trekke i 30 minutter til 1 time.
4. Sil gløggen, server med en skive appelsin og nyt!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com