



HVID GLØGG - © unikarina 2009

Udarbejdet af www.unikarina.dk. Denne PDF er kun til privat brug. Jeg gør opmærksom på, at jeg i de fleste tilfælde ikke har udarbejdet opskriften selv, men har fundet den på min vej i maduniverset. God fornøjelse...



Ingredienser:

- 1½ flaske Hvidvin
- 6 spsk Melis (alt afhængig af vinens sødme)
- ½ usprøjtet Citron (saft og revet skal)
- ½ usprøjtet Appelsin (revet skal)
- 2 stk. Stjerneanis
- 2 stænger Kanel
- 1 dl Mandelsplitter
- 1 dl Lyse rosiner
- Evt. 1 dl hvid portvin

Sådan gør du:

2 dl af hvidvinen koges op med sukkeret. Når sukkeret er opløst, tages blandingen af varmen og krydderierne tilsættes. Lad det trække køligt – gerne til næste dag.

Inden servering sies blandingen ned i en større gryde. Resten af hvidvinen, evt. portvin, og rosinerne tilsættes. Varm langsomt op – det må ikke koge.

Server i smukke glas og drys mandelsplitter i til sidst.

Brug evt. en kanelstang som rørepind.

God jul og god fornøjelse...