



Dunderglögg

Ingredienser 6 liter

5 l	svagdricka
5 st	potatis, skalade skivade
50 g	jäst
10 g	nejlikor, hela
10 g	kardemummakärnor
15 g	ingefära, skalad, färsk
1 st	kanelstång
2,5 kg	strösocker
250 g	russin

Tillagning

En god glögg som ska vänta på sig i tre veckor innan den är färdig. Glöm gärna bort några flaskor – den blir minst lika god efter ett års lagring.

1. Blanda allt i en 10-litershink. Rör om ordentligt så sockret löser sig. Täck med plastfolie och gör små lufthål i plasten.
2. Låt stå i rumstemperatur i lugn och ro minst 3 veckor. Glöggen ska inte röras.
3. Häll försiktigt över i en kanna eller använd en slang som hävert och håll sedan upp i väl rengjorda flaskor. Var försiktig så att inte bottensatsen med russin och kryddor följer med. Låt stå svalt tills den ska drickas. Värm och servera med russin och skållad mandel.