



## Glögg från 1870

### Ingredienser 1 liter

---

	enkelt rödvin, en hel flaska
1 dl	vodka
5 st	kanel, i bitar
20 st	kryddnejlikor
	ingefära, en bit
1 tsk	kardemummakärnor, krossade
1 st	pomeransskal
3 dl	strösocker, ca
1 tsk	vaniljsocker
	sötmandel och russin

### Tillagning

---

1 Börja med att krossa kardemumman i en mortel och bryt sönder kanelen.

2 Lägg i kryddorna i en glasburk (helst med lock), häll över spriten.

3 Låt burken stå över natten så att kryddsmaken dras ut ordentligt.

4 Sila ifrån kryddorna.

5 Skålla och hacka mandeln.

6 Häll vinet och spriten i en kastrull.

7 Blanda i socker, vaniljsocker, mandel och russin.

8 Låt glöggen bli het, men aldrig koka.

OBS! Man kan blanda vin, kryddextrakt, socker och vaniljsocker medan drycken är kall och förvara blandningen i högst två veckor. Mandel och russin läggs då i först när glöggen värms för att drickas.