



Morfars glögg

Ingredienser 3 flaskor

3 dl	strösocker
2,5 dl	vatten
75 cl	rödvin
70 cl	renat
1,5 msk	tinktur, aromatisk

Tillbehör

1 nypa	sötmandlar, skalade
1 nypa	russin

Tillagning

Aromatisk tinktur är ett kryddextrakt som har sålts i över 60 år på apoteket. Det är väldigt koncentrerat, så överdosera inte! Kryddorna i tinkturen är kardemumma, nejlika, ingefära och kanel.

1. Koka socker och vatten till en simmig lag, ca 5 min. Ta kastrullen från värmen och häll i rödvin och Renat. Smaka av med aromatisk tinktur.
2. Häll upp glöggen på tre rena flaskor, helst med skruvkork. God att värma och dricka direkt men blir ännu godare med några års lagring, gärna fem år!