

Assas gløgg-ekstrakt

Skrevet av Assa

lørdag 04. november 2006 23:00 - Sist oppdatert onsdag 01. april 2009 00:41

Grunnopskrift

1 dl rødvin
½ l vann
10 hele nelliker
5 stk hel kardemomme
4 stk hel kanel
2 stk hel ingefær
1 stk pomerans skall
1 appelsin
4 ss kandis- eller brunt sukker

Bland rødvin og vann i en gryte. Knus de hele krydrene godt og ha dem i gryten sammen med oppsnittet pomeransskall. Vask, skyll og tørk appelsinen. Ha begge deler i gryten. Varm blandingen opp til kokepunktet, tilsett kandis- eller brunt sukker (evt. farin) og rør til sukkeret er smeltet.

La blandingen småkoke ca 30 min under lokk. Sil ekstrakten, la den bli helt avkjølt og hell den på flaske med patent- eller skrukork. Ekstrakten holder seg ca. 1 måned i kjøleskap og den blandes i vin eller fruktsaft etter smak når du vil lage en porsjon gløgg.

[Originalltråden](#)