Det søte liv...

Solbærgløgg



Ingredienser

♥ 4 dl solbærsirup (ikke utblandet solbærsaft)
♥ 4 dl vann
♥ 2 dl eplejuice
♥ 1 dl konjakk
♥ 2-3 kanelstenger
♥ 3 ts hele kardemommekapsler
♥ 10 nellikspiker
♥ 3 hele anis

Servering:
♥ 2 dl mandler
♥ 2 dl rosiner

Fremgangsmåte

Ha hele krydder i en kjele.

Tilsett solbærsirup, vann og eplejuice.

Kok opp blandingen. Ta kjelen så av platen og la gløggen trekke i minst 30 minutter slik at krydderet får satt smak på gløggen.

Hvis du ikke vil ha krydder i gløggen ved servering, kan gløggen siles før du igjen har den tilbake i kjelen.

Gi gløggen et nytt oppkok. Ta kjelen igjen av platen og tilsett konjakk etter smak (oppskrifter sier 1 dl, men jeg bruker 2).

Server gløggen rykende varm sammen med hakkede mandler og rosiner.

Tips

♥ Det er avgjørende for å få god gløgg at du bruker hele krydder (dvs. ikke malt krydder), som er av god kvalitet. Det beste krydderet jeg vet om er fra danske Mill & Mortar! Bare lukten som slår mot deg når du åpner krydderboksene er en nytelse! Produktene fås kjøpt i flere norske matbutikker, blant annet hos Meny.

♥ Jeg synes det er veldig koselig å servere gløgg med hele krydder, men vær klar over at gløggen blir litt mer utfordrende å drikke da. Det er ikke så godt å bite i hele krydder, og hvis du i tillegg har rosiner og mandler i gløggen, er det vanskelig å se hva som er hva. Med andre ord, hvis du vil servere gløggen med rosiner og mandler, kan det være lurt å sile vekk krydderet før servering. Men som sagt, jeg synes det er så koselig med hele krydder, så jeg gjør det slik likevel..

♥ Ikke la gløggen koke etter at du har tilsatt konjakken hvis du vil ha gløgg med alkohol. Alkoholen fordunster nemlig ved koking. Ønsker du derimot alkoholfri gløgg, kan du tilsette konjakken helt i starten og la den koke med det andre. Vil du servere gløggen til barn og være helt sikker på at det ikke er noe alkohol i den, er det bare å droppe konjakken helt.

♥ Pepperkaker smaker herlig sammen med hjemmelaget solbærgløgg!

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/solbaerglogg