

Äppelglögg



6 dl färskpressad
äppeljuice = 6 st äpplen
3 dl vatten
1 dl Calvados
1 dl koncentrerad äppeljuice
1 msk hel kardemumma
1/2 msk hela nejlikor
1 st vaniljstång
1 st kanelstång
1 liten bit ingefära
2 msk mörkt muscovado-
råsocker

Stöt kardemumma och nejlikor i en mortel. Koka vatten och resten av ingredienserna i ca.10 min. Häll i äppeljuice och Calvados och låt det hela koka upp igen. Ta bort kastrullen från värmen och låt glöggen stå och dra i ett par tre timmar. Sila därefter bort kryddorna.

Servera glöggen varm.



Fler recept och mycket mer på www.applriket.se