Gløgg

Krydderiblanding

1. 1. Kom 25 g Gløgg krydderi i et tefilter og luk det til.
2. 3 dl. vand fyldes i en kasserolle. Filterposen koges heri i 10-15 min.
3. 1 flsk. rødvin samt 100g sukker, 50 g rosiner og 50 g hakkede mandler tilsættes.
4. Kasserollens indhold varmes nu - må ikke koge.
5. Efter behag kan der suppleres med snaps, rom eller portvin.

Ingredienser: Kanel (68%), orangeskaller (12%), nelliker (10%), kardemomme (10%).

Gløgg

Krydderiblanding

1. 1. Kom 25 g Gløgg krydderi i et tefilter og luk det til.
2. 3 dl. vand fyldes i en kasserolle. Filterposen koges heri i 10-15 min.
3. 1 flsk. rødvin samt 100g sukker, 50 g rosiner og 50 g hakkede mandler tilsættes.
4. Kasserollens indhold varmes nu - må ikke koge.
5. Efter behag kan der suppleres med snaps, rom eller portvin.

Ingredienser: Kanel (68%), orangeskaller (12%), nelliker (10%), kardemomme (10%).

Gløgg

Krydderiblanding

1. 1. Kom 25 g Gløgg krydderi i et tefilter og luk det til.
2. 3 dl. vand fyldes i en kasserolle. Filterposen koges heri i 10-15 min.
3. 1 flsk. rødvin samt 100g sukker, 50 g rosiner og 50 g hakkede mandler tilsættes.
4. Kasserollens indhold varmes nu - må ikke koge.
5. Efter behag kan der suppleres med snaps, rom eller portvin.

Ingredienser: Kanel (68%), orangeskaller (12%), nelliker (10%), kardemomme (10%).

Gløgg

Krydderiblanding

1. 1. Kom 25 g Gløgg krydderi i et tefilter og luk det til.
2. 3 dl. vand fyldes i en kasserolle. Filterposen koges heri i 10-15 min.
3. 1 flsk. rødvin samt 100g sukker, 50 g rosiner og 50 g hakkede mandler tilsættes.
4. Kasserollens indhold varmes nu - må ikke koge.
5. Efter behag kan der suppleres med snaps, rom eller portvin.

Ingredienser: Kanel (68%), orangeskaller (12%), nelliker (10%), kardemomme (10%).

Gløgg

Krydderiblanding

1. 1. Kom 25 g Gløgg krydderi i et tefilter og luk det til.
2. 3 dl. vand fyldes i en kasserolle. Filterposen koges heri i 10-15 min.
3. 1 flsk. rødvin samt 100g sukker, 50 g rosiner og 50 g hakkede mandler tilsættes.
4. Kasserollens indhold varmes nu - må ikke koge.
5. Efter behag kan der suppleres med snaps, rom eller portvin.

Ingredienser: Kanel (68%), orangeskaller (12%), nelliker (10%), kardemomme (10%).

Gløgg

Krydderiblanding

1. 1. Kom 25 g Gløgg krydderi i et tefilter og luk det til.
2. 3 dl. vand fyldes i en kasserolle. Filterposen koges heri i 10-15 min.
3. 1 flsk. rødvin samt 100g sukker, 50 g rosiner og 50 g hakkede mandler tilsættes.
4. Kasserollens indhold varmes nu - må ikke koge.
5. Efter behag kan der suppleres med snaps, rom eller portvin.

Ingredienser: Kanel (68%), orangeskaller (12%), nelliker (10%), kardemomme (10%).

Gløgg

Krydderiblanding

1. 1. Kom 25 g Gløgg krydderi i et tefilter og luk det til.
2. 3 dl. vand fyldes i en kasserolle. Filterposen koges heri i 10-15 min.
3. 1 flsk. rødvin samt 100g sukker, 50 g rosiner og 50 g hakkede mandler tilsættes.
4. Kasserollens indhold varmes nu - må ikke koge.
5. Efter behag kan der suppleres med snaps, rom eller portvin.

Ingredienser: Kanel (68%), orangeskaller (12%), nelliker (10%), kardemomme (10%).

Gløgg

Krydderiblanding

1. 1. Kom 25 g Gløgg krydderi i et tefilter og luk det til.
2. 3 dl. vand fyldes i en kasserolle. Filterposen koges heri i 10-15 min.
3. 1 flsk. rødvin samt 100g sukker, 50 g rosiner og 50 g hakkede mandler tilsættes.
4. Kasserollens indhold varmes nu - må ikke koge.
5. Efter behag kan der suppleres med snaps, rom eller portvin.

Ingredienser: Kanel (68%), orangeskaller (12%), nelliker (10%), kardemomme (10%).

Gløgg

Krydderiblanding

1. 1. Kom 25 g Gløgg krydderi i et tefilter og luk det til.
2. 3 dl. vand fyldes i en kasserolle. Filterposen koges heri i 10-15 min.
3. 1 flsk. rødvin samt 100g sukker, 50 g rosiner og 50 g hakkede mandler tilsættes.
4. Kasserollens indhold varmes nu - må ikke koge.
5. Efter behag kan der suppleres med snaps, rom eller portvin.

Ingredienser: Kanel (68%), orangeskaller (12%), nelliker (10%), kardemomme (10%).

Gløgg

Krydderiblanding

1. 1. Kom 25 g Gløgg krydderi i et tefilter og luk det til.
2. 3 dl. vand fyldes i en kasserolle. Filterposen koges heri i 10-15 min.
3. 1 flsk. rødvin samt 100g sukker, 50 g rosiner og 50 g hakkede mandler tilsættes.
4. Kasserollens indhold varmes nu - må ikke koge.
5. Efter behag kan der suppleres med snaps, rom eller portvin.

Ingredienser: Kanel (68%), orangeskaller (12%), nelliker (10%), kardemomme (10%).

Gløgg

Krydderiblanding

1. 1. Kom 25 g Gløgg krydderi i et tefilter og luk det til.
2. 3 dl. vand fyldes i en kasserolle. Filterposen koges heri i 10-15 min.
3. 1 flsk. rødvin samt 100g sukker, 50 g rosiner og 50 g hakkede mandler tilsættes.
4. Kasserollens indhold varmes nu - må ikke koge.
5. Efter behag kan der suppleres med snaps, rom eller portvin.

Ingredienser: Kanel (68%), orangeskaller (12%), nelliker (10%), kardemomme (10%).