

Mor Lizzi's opskrifter.

GLØGG - HJEMMELAVET

Ekstrakten:

1 l vand, 2 citroner i både, 3 appelsiner i både, 12 kanelstænger, 5 stk. nelliker, 40 gr. hel ingefær i mindre stykker, 5 gr. kardemomme, 2 stk. stjerneanis, 300 gr. mørk farin, 300 gr. sirup. Alt dette bringes i kog og står min. 48 timer før brug

Selve gløggen:

¼ l ekstrakt, 1 fl. rødvin, 1 dl. eksport akvavit, 1 dl kirsebærvin, 1 dl. portvin evt. lidt sukker.

Rosiner og mandler.

Denne blanding skal varmes op. **MÅ IKKE KOGE.**

