

Æblegløgg med mørk rom

4 Personer

En varm og krydret gløgg lavet på æblemost og krydderier som ingefær, kardemomme og kanel. Den hvide gløgg smages til med mørk rom eller Calvados for ekstra smag og varme, men dette kan selvfølgelig undlades, hvis den skal være børnevenlig.

Gløgg-base

4 dl koldpresset æblemost
4 cm frisk ingefær
2 stænger kanel
3 stk. nelliker
1 stk. stjerneanis
5 kardemommekapsler
4 spsk. honning

Gløgg

2 æbler
1,1 l koldpresset æblemost
ca. 2 dl mørk rom eller Calvados
3 spsk. ingefær
2 spsk. citronsaft

Fremgangsmåde

Gløgg-base

Kom æblemost i en kasserolle sammen med tyndskåret ingefær, krydderier og honning. Kog det op og lad det simre i 10-15 minutter. Lad det derefter stå og trække min 30 minutter i kasserollen.

Nu har du basen til din æblegløgg, som kan laves i god tid og som holder sig fint en uges tid på køl. Lad krydderierne blive i, da de forsat trækker smag.

Gløgg

Skær æblerne i små tern og vend med 2 spsk. citronsaft. Hæld gløggbasen gennem en sigte og over i en gryde. Tilsæt den koldpressede æblemost og kog langsomt op. Når den simrer lige under kogepunktet, tilsæt citronsaft og pres saften ud af den friskrevede ingefær, mellem to skeer eller med hånden. Kom til sidst rommen i og varm op igen til lige under kogepunktet. Tag æblegløggen af blusset og fordel æbleternene i nogle varmfaste glas og hæld til sidst den varme gløgg over. Server.

