

Alkoholfri gløgg

Skrevet av Solfrid

lørdag 04. november 2006 23:00 - Sist oppdatert onsdag 01. april 2009 00:55

1 liter solbærsaft
5 dl vann
3 fl eplemost
10 kryddernelliker
3 små biter hel ingefær
3 små biter hel kanel
50 g skåldede mandler
50 g rosiner

Bland solbærsaft, vann, eplemost og krydder. Varm opp, la blandingen trekke på svak varme 10-15 minutter til drikken får sin kryddersmak. La det ikke koke.

Sil krydderet opp med hullsleiv. Bland i rosiner og mandler og server drikken godt varm i glass eller kopper.

[Originaltråden](#)