

Gløgg-sirup

Ingredienser:

1 liter gløgg
2 dl sukker

1. Hæld gløggen i en gryde og tilsæt sukkeret.
2. Bring gløggen i kog og skru ned så det små simrer.
3. Blandingen skal små simre i ca. 1 time til der er 3 dl. tilbage i gryden.
4. Hæld gløgg-siruppen i et rengjort glas.

Holdbarhed: 4-6 uger på køl.

Brug siruppen på pandekager, som alternativ til den klassiske variant med sukker og syltetøj.

Brug siruppen på ymer eller yoghurt.

Brug siruppen som topping på havregrød eller øllebrød med flødeskum.

Brug den i café latte som smags giver til en julekaffe.

Velbekomme



Aalborg
Kommune



Madservice
Aalborg