



Café Danners hvide glögg

Essens:

½ liter vand

1 spsk. hel kanel

1 tsk. hele nelliker

1 spsk. hel kardemomme

1 spsk. hel frisk ingefær

1 tsk. hel sort peber

1 flaske hvidvin

Mandler

Rosiner

Sådan gør du:

Alt koges i et par timer

Sigtes og tilsættes

Ca. 4 spsk. sukker

Essensen blandes med hvidvin. Tilsættes mandler og rosiner.