



Årstidernas ljusa äppelglögg

Antal personer: 4 | 1 liter

Ingredienser

- 2 äpplen
- 2-3 apelsiner
- 1 citron
- 1 liter äppelmust
- 2-3 cm färsk ingefära
- 40 g russin, eller torkade tranbär
- Rörsocker
- Äppelcidervinäger
- 3-4 hela svarta pepparkorn
- 1 kanelstång
- 2 nejlikor
- 1 stjärnanis
- 1 kardemummakapsel

Gör så här:

- 1** Skölj äpplen och citrusfrukter. Skär det ena äpplet i grova bitar, skala apelsinerna och citronen, och skiva citrusfrukterna.
- 2** Lägg äppelbitar och apelsin- och citronskivor i en kastrull tillsammans med äppelmust, rivet apelsin och citronskal, 4 msk rörsocker, 3 msk äppelcidervinäger, 3-4 hela pepparkorn, 1 kanelstång, 3 kryddnejlikor, 1 stjärnanis och 1 kardemummakapsel.
- 3** Koka upp glöggen och ta bort från värmen så fort det kokar. Låt sedan stå i ½-1 timme, så att den drar åt sig smak från alla kryddor.
- 4** Sila av den avsvalnade glöggen i en annan kastrull och värm försiktigt upp den igen. Om det behövs, smaka av med mer äppelcidervinäger och färsk ingefära – tricket är att riva ingefäran fint och pressa den mellan två skedar så att bara den rena, starka ingefärssaften används till glöggen.
- 5** Skär det sista äpplet i små tärningar. Fördela äppeltärningarna och russinen, eller de torkade tranbären i värmetåliga glas, och håll den varma äppelcidern ovanpå.