



Siideriglögi

Aineet: 1/2 l makeaa omenasiideriä
2 kanelitankoa
7-10 neilikkaa
1 tl kardemumman siemeniä
1 vaniljatanko halkaistuna
fariinisokeria maun mukaan
3 tähtianista
rusinoita ja manteleita

Valmistus: Laita pari desiä siideriä kattilaan. Lisää mausteet ja halutessasi fariinisokeria. Keitä voimakkaasti ilman kantta noin 10 minuuttia. Lisää loput siiderit ja kuumenna. Kaada juoma siivilän läpi glögilaseihin, joiden pohjalla on rusinoita ja manteleita. Halutessasi voit laittaa lasin pohjalle myös tähtianista. Se koristaa juomaa ja antaa sille hieman eksoottisemman maun.

www.superkokki.com