



Julglögg

Schwedischer Weihnachtspunsch

Zutaten:

- 1l roter Traubensaft
- 1l schwarzer Johannisbeersaft
- 2 Zimtstangen
- 3 EL Kardamomsamen
- 15-20 Nelken
- 2 EL getrockneten Ingwer
- ½ unbehandelte Zitrone
- ½ unbehandelte Orange
- ggf. Zucker / Wasser

Zubereitung:

Die gewaschene halbe Zitrone und die halbe Orange in Scheiben schneiden und zusammen mit den Gewürzen in ca. 200 ml Saft aufkochen. Das ganze ein paar Stunden stehen lassen. Danach den Sud durch ein Sieb geben und den Rest des Saftes dazugeben. Falls der Saft zu sauer ist mit Zucker nachsüßen. Falls zu süß mit etwas Wasser verdünnen.

Vor dem Servieren erneut aufkochen und mit geschälten ganzen Mandeln und Rosinen im Teeglas servieren.

Väl bekomme!

Lösungsbuchstabe: F