

# Alkoholfri børnegløg

6 - 8 glas



nem

Op til 20 Min.



## Ingredienser:

### Hjemmelavet gløggekstrakt:

1 brev Dr. Oetker Brunkagekrydderi  
revet skal fra 1 ubehandlet appelsin  
2 dl kogende vand

### Børnegløg:

1 portion gløggekstrakt  
2 dl hyldebærsaft, koncentreret (evt.  
solbærsaft eller hyldeblomstrik)  
5 dl vand  
½ bæger Dr. Oetker Appelsinskal (50  
g)  
½ pose Dr. Oetker Korender (38 g)  
1 pose Dr. Oetker Mandelsplitter (50  
g)

## 1 Hjemmelavet gløggekstrakt:

Kom Brunkagekrydderi og revet appelsinskal i et langt tefilter af papir og slå en knude på toppen. Hæld det kogende vand over og lad det trække mindst 1 time - gerne 4 timer.

Tag derefter tefilteret op og lad gløggekstrakten stå på køl til den skal bruges.

## 2 Børnegløg:

Kom gløggekstrakten i en gryde sammen med saft og vand, bring det i kog. Tilsæt Appelsinskal og Korender og varm gløggen igennem og smag til. Fordel Mandelsplitter i glassene og fyld op med gløg.

## Tip til de voksne:

Du kan også lave en lækker voksengløg. Erstat vand og saft erstattes med 1 flaske rødvin eller hvidvin. Kog gløggekstrakten op med 100 g sukker, tilsæt vin og øvrige ingredienser og varm op til kogepunktet.