

# Vit glögg

4 portioner

## Ingredienser

### Sockerlag

2 dl socker  
1,5 dl vatten  
2 st tunna citronskals-  
strimlor, ca 4 cm

### Vin

1 st hel flaska lite sött  
vitt vin

### Sprit

2-3 dl brännvin special

### Kryddor

1 msk kardemummakärnor  
1 st kanelstång

## Gör så här:

Koka en sockerlag av vatten och socker. Låt svalna. Skär tunna strimlor av citronens skal. Blanda sockerlagen, vinet och alla övriga ingredienser utom mandeln. Värms försiktigt upp till kokpunkten. Får inte koka. Servera med mandel och eventuellt fler russin.

