

## Hemma gjord glögg samt saffranskorpor

Recept I Simons panna

Röd glögg :

2 bitar hel kanel

12 hela kryddnejlikor

2 bitar hel, torkad ingefära

1 tsk hela kardemummakärnor

3 pomeransskal

2 dl russin,

2 flaskor enkelt rött vin

2-3 dl socker

Till servering: russin och mandel

Lägg kanel, nejlikor, ingefära, kardemummakärnor, pomeransskal i en kastrull

Tillsätt det röda vinert samt 2 dl av sockret. Värm försiktigt på svag värme tills sockret löst sig. Smaka av om du vill ha mer socker. Håll upp på flaska och förvara svalt. Glöggen håller sig minst tre månader men brukar vara urdrucken långt innan dess.

Glöggen hettas upp vid serveringen men får inte koka. Servera med russin och skållade mandlar.

Vit glögg :

2 bitar hel kanel

12 hela kryddnejlikor

2 bitar hel, torkad ingefära

1 tsk hela kardemummakärnor

3 pomeransskal

2 dl russin,

1 flaska vitt vin

2 dl havtorn

6 cl countreau likör

2-3 dl socker

Till servering: russin och mandel

Följ anvisningarna på receptet ovan.

SAFFRANS BISCOTTI :

100 g vetemjöl + 50 g socker

1 liten nypa salt + 1 tsk bakpulver

1 pkt saffran

30 g rumsvarmt smör

1 äggvita

- Blanda de torra ingredienserna.
- Tillsätt smör och äggvita och blanda/knåda för hand.
- Rulla längder och rulla dem i rikligt med strösocker.
- Baka i ugn, ca 180 grader, 10 - 15 minuter, tills dem börjar få färg.
- Ta ut, skär små diagonala portionsbitar.
- Baka ytterligare på ca 100 grader tills de är genomtorra.