

Nem, varm æbledrik

Til 4 personer

1 flaske Lolle æblemest

1 tsk. stødt kanel

1 tsk. Vaniljesukker

1 stk stjerneanis

Hæld 1 flaske Lolle æblemest i gryden . Kom stødt kanel og vaniljesukker i en tepose, kom posen i gryden og varm blandingen knap nok til kogepunktet, og lad den stå 20 min. uden at koge, fjern teposen med krydderier. Så er den varme æbledrik klar til at komme i 4 glas.

Varm æbleglögg

Til 4 personer

1 flaske Lolle æblemest

5 hele nelliker

1 stang vanilje

2 stykker hel kanel

1 stjerneanis

8 cl vaniljevodka = 4 genstande

(Lolle Frugt anbefaler Stolisneya vodka)

1-2 dl rosiner

25-50 g smuttede, hakkede mandler.

Kom krydderierne i en tepose, varm dem sammen med mosten knap nok til kogepunktet lad det trække i 30 min. sammen med rosiner og mandler herefter tilsættes vaniljevodka. Serveres ved max. 40-50 C ellers ødelægges den gode smag i æblemosten. Tip: Æble Glöggen smager også godt uden vodka.