



FREDERIKSDAL

FREDERIKSDAL GLØGG

4 personer

3 dl fyldig rødvin
2 dl Frederiksdal Likør
2 dl Tawny portvin
2 dl cognac
¼ stang kanel
50 g sukker
3 hele nelliker
¼ brev kardemomme
Mandler og rosiner



Kirsebærvin, portvin og cognac hældes i en gryde med kanel, kardemomme og nelliker – lad det trække 2-3 dage

Tilsæt rødvin og sukker

Varm blandingen

Tilsæt mandler og rosiner