



Glögiomenat

taita

taita

Glögiomenat ja kanelinen ranskankerma

(4 annosta)

Glögiomenoihin:

4-6 kpl	hapahkoa omenaa
2 dl	Marli Glögitivistettä 1+3, laimentamattomana
2 dl	vettä

Kaneliseen ranskankermaan:

1 dl	ranskankermaa
1 rkl	sokeria
0,5 tl	kanelia

leikkaa

leikkaa



taita

taita

Huuhtele ja kuori omenat (kotimaiset omenat voi käyttää kuorineen). Poista siemenkodat ja lada omenat uunivuokaan. Sekoita Marli Glögitivistettä ja vesi, kaada vuokaan. Nosta vuoka 175 °C uuniin ja kypsennä noin 20 minuuttia.

Vaahdota ranskankerma ja mausta se sokerilla sekä kanelilla.

Jaa glögiomenat sekä glögiliemi jälkiruokamaljoihin. Lusikoi jokaiseen annokseen nokare kanelista ranskankermaa. Tarjoa jouluisen aterian jälkiruokana.