



Glögiomenat

taita

taita

Glögiomenat ja kanelinen ranskankerma

(4 annosta)

Glögiomenoihin:

4-6 kpl hapahkoa omenaa

2 dl Marli Glögitiivistettä 1+3, laimentamattomana

2 dl vettä

Kaneliseen ranskankermaan:

1 dl ranskankermaa

1 rkl sokeria

0,5 tl kanelia



leikkaa

leikkaa

taita

taita

Huuhtelee ja kuori omenat (kotimaiset omenat voi käyttää kuorineen). Poista siemenkodat ja lada omenat uunivuokaan. Sekoita Marli Glögitiiviste 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.