

Jarl & Jettes opskriftkort

Julelogg!

En punch der vil noget.

I dag er julelogg almindelig i adventsmåned og i julen. Det er en skik fra Sverige, som har fundet indpas i nyere tid. Før i tiden var det en gedigen julepunch, man drak, og i bedstefars version er det en punch, der vil noget:

**I en stor gryde kommes skrællen
af en appelsin og en citron.**

**I en lille stofpose (gaze) kommes 10 hele nelliker og 10
hele kardemomme samt en hel stang kanel, der er brækket
i stykker.**

**En hel Porter-øl koges et minut med appelsin-
citronskrællerne samt krydderiposen og en skefuld sukker.
En pakke rosiner tilsættes.**

En håndfuld smuttede mandler hakkes og kommes ved.

**3 flasker rødvin hældes på.
1/2 flaske portvin hældes på.
10 dl Brøndumsnaps hældes på.
Syltede, søde kirsebær tilsættes incl. saft.**

**Det hele opvarmes til 90 grader (må endelig ikke koge)
Krydderipose og skræller fjernes.**

**Hæld punchen op i en bowle og server, - men lad være
med at køre bil bagefter !!!!**