**Hvid gløgg – som på Trappendal**

Denne opskrift på hvid gløgg er inspireret af forskellige mere eller mindre kendte menneskers mere eller mindre fantasifulde opskrifter fundet på nettet.

Dagen før gløggen skal drikkes laves en essens (det skal være hele krydderier):

2½ dl æblejuice

2½ dl koncentreret hyldeblomstdrik

Skal og saft af en økologisk citron

Skal og saft af en økologisk appelsin

Et par cm frisk skrællet ingefær i skiver

½ revet muskatnød

1 flækket stang vanille

1 laurbærblad

2 stænger kanel

4 stjerneanis

6 allehånde

6 enebær

8 kardemommekapsler

12 nelliker
100 gram lys rørsukker

koges op og simrer i ½ times tid, og trækker i gryden til næste dag.

Den siede essens og 2 flasker hvidvin varmes op til lige under kogepunktet.

Smag til med sukker (hvis det er nødvendigt) og tilsæt til sidst

1½ dl. hvid portvin

1½ dl. brun rom / calvados / cognac

Hvis man er til den slags, kan man under opvarmningen tilsætte lyse rosiner / tranebær /tørrede abrikoser i strimler / mandelsplitter

Spis rigeligt med æbleskiver til.