

Glögglass (4-6 port)

5 dl	glögg
1	vaniljstång
3	äggulor
$\frac{3}{4}$ dl	socker
3 dl	vispgrädde
4-6	kanelstänger
3 dl	skällad och skalad mandel

- Häll glöggen i en kastrull och lägg i vaniljstången, snittad på längden. Låt småkoka ca 10 min.
- Vispa under tiden äggulor och socker ljust och poröst.
- Plocka bort vaniljstången ur glöggen och vispa ner äggblandningen. Sjud på svag värme under vispning till kräm (får inte koka). Ta kastrullen från värmen och låt svalna. Blanda i grädden.
- Häll upp krämen i små portionsformar eller plastglas. Ställ in i frysen. När krämen stelnat något tryck försiktigt ner en kanelstång i varje form. Låt stelna helt, ca 3 timmar.
- Rosta mandeln i en torr stekpanna. Finhacka sedan mandeln. Låt svalna.
- Ta ur formarna ur frysen ca 10 min före servering. Doppa snabbt men försiktigt formarna i hett vatten. Dra sedan ut glassen. Rulla glassklubbarna i den hackade mandeln och servera direkt.

