



GLÖGINMAKUINEN SEKAHEDELMÄKIISSELI

Jouluinen kiisseli syntyy Marli Premium Vaalea glögijuomasta ja kuivatuista sekahedelmistä. Nauti vaikkapa riisipuuron kanssa!

Kaada Marli Premium Vaalea glögijuoma kattilaan ja lisää huuhdellut sekahedelmät. Jätä hedelmät pehmenemään noin neljän tunnin ajaksi.

Nosta kattila liedelle ja lisää sokeri. Kuumenna keitos kiehuvaaksi, laske lieden lämpötilaa ja jatka keittämistä noin 15 minuutin ajan.

Sekoita kylmään veteen perunajauhot. Nosta kattila liedeltä, kaada perunajauhosuurus keitokseen ohuena nauhana ja samalla sekoittaen. Nosta kattila takaisin liedelle ja kiehauta kiisseli kunnes liemi muuttuu kirkkaaksi.

Jäähdytä sekahedelmäkiisseli ja tarjoa esim. joulupuuron kera.

Annosmäärä: 4

1	l	Marli Premium Vaaleaa glögijuomaa
noin 300	g	kuivattuja sekahedelmiä
0,5	dl	sokeria
2	dl	vettä
0,5	dl	perunajauhoja