PERINTEISET GLÖGIMARMELADIMAKEISET

Ota valmistamastasi marmeladilevystä muotilla vaikkapa tähden tai sydämen muotoisia pieniä makeisia ja asettele ne tarjolle kauniiseen kulhoon.

Mittaa vesi ja sokeri kattilaan, lisää agar-agar-hiutaleet ja keitä seosta hiljalleen, silloin tällöin sekoitellen, noin 30 minuutin ajan. Ota kattila liedeltä ja lisää joukkoon glögitiiviste, sekoita hyvin.

Kaada hyytelöseos laakeaan vuokaan, joka on vuorattu tuorekelmulla. Valitse vuoka, joka on kooltaan noin 20 x 30 cm. Isommassa vuoassa marmeladimassasta muodostuu ohuempi.

Anna marmeladilevyn hyytyä kylmässä pari tuntia. Ota marmeladilevystä pienellä muotilla erimuotoisia palasia tai leikkaa siitä kuutioita. Kieritä palat sokerissa ja anna niiden kuivahtaa. Pakkaa marmeladimakeiset lahjarasiaan tai -pussiin. Säilytä huoneenlämmössä.

Annosmäärä: annoksesta tulee n. 40 kpl

(noin 40 kpl):

5	dl	vettä
5	dl	sokeria
15	g	agar-agar-hiutaleita
2	dl	Marli Perinteinen glögitiivistettä