

## Lammull är en medeltida släkting till glögg

Lammull är en medeltida släkting till. Smaken är len men kryddorna sätter fart på blodcirkulationen. Även den alkoholfria varianten får kinderna att hetta en kall dag. Det är inte så kinkigt med proportionerna mellan äpplen och cider, men kryddorna bör mätas mera noga. Första halvan av anrättningen, äppelröran, kan man gärna göra en eller ett par dagar i förväg. Då hinner smaken utvecklas till fullo.

### **Stor sats, ca 40 portioner**

#### **Äppelröra**

- 3 liter lättcider
- 2,5 kg äpplen
- 2 dl socker
- 1 tsk mald muskot
- 1 tsk kanel
- 1 tsk ingefära

#### **Till servering**

- 3–4 liter cider av valfri styrka
  - 9 dl vispgrädde
  - 2 tsk farin
  - ¼ tsk salt
  - Liten sats, ca 8 portioner
1. Skala äpplena, kärna ur dem och skär i bitar.
  2. Lägg bitarna i en stor gryta med cider, socker och kryddor.
  3. Koka under lock tills äppelbitarna är mjuka och mosiga.
  4. Mosa dem med en trägaffel mot grytans kant och koka lite till, tills konsistensen är slät som utspätt äppelmos.

#### **Äppelröra**

- 7,5 dl cider
- 3 äpplen
- ½ dl socker
- 1 krm mald muskot
- 1 krm kanel
- 1 krm ingefära

#### **Till servering**

- 7,5 dl cider
- 2 dl vispgrädde
- ½ tsk farin
- 1 krm salt

#### Vid servering:

1. Vispa grädden med farin och salt.
2. Den behöver inte vara hårdvispad.
3. Blanda äppelröran med resten av cidern och värm det, men låt det inte koka.
4. Servera lammullen genast i mugg med en klick grädde på toppen.

Detta kan ta upp till en timme, beroende på äppelsort och hur stora bitarna är.  
Men det luktar ljuvligt under tiden...

En variant av receptet som jag inte provat själv är att byta ut cidern mot ale.

Den som har tillgång till egna äpplen denna äppelhöst kan lägga i frysen för framtida lammullskok. Skala och kärna ur äpplena och skär i bitar. Koka upp vatten med några msk socker, lägg i äppelbitarna och koka försiktigt i 5 min. Fiska upp äppelbitarna, låt dem rinna av och svalna, packa i plastpåsar och frys. När det sedan är dags att koka äppelröran är halva jobbet gjort och koktiden kortare. Blir det aldrig av att göra lammull av äppelbitarna kan man alltid göra äppelpaj istället, och bjuda hem vännerna på te och lajvminnen...