

# Exotic-Glühwein

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.  
Für 4 Gläser von je ca. 2½ dl

---

**1 dl weisser Portwein**

**7½ dl Weisswein**  
(z. B. Riesling-Sylvaner)

**100 g Zucker**

**3 Passionsfrüchte**, halbiert,  
Fruchtfleisch ausgekratzt

**1 Vanillestängel**, längs aufgeschnitten, Samen ausgekratzt

**1 Zimtstange**

**2 Stängel Zitronengras**,  
gequetscht

**1 Limette**, heiss abgespült, trocken  
getupft, nur ½ Schale und ½ Saft

---

**1 Mango**

1. Portwein und alle Zutaten bis und mit Limette in einer Pfanne heiss werden lassen, von der Platte nehmen. Zugedeckt ca. 20 Min. ziehen lassen. Durch ein Sieb streichen, in die Pfanne zurückgiessen, heiss werden lassen.
2. Fruchtfleisch der Mango beidseits entlang dem flachen Stein abschneiden. Fruchtfleisch in der Schale in ca. 1 cm grosse Würfel schneiden. Schale von unten her nach oben drücken, Würfel mit dem Messer ablösen.

**Servieren:** Mangowürfel in die Gläser verteilen, mit Glühwein auffüllen.

**Lässt sich vorbereiten:** Glühwein ohne Mango ca. 1 Tag im Voraus zubereiten, zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren. Vor dem Servieren nur noch heiss werden lassen.

