

## Weißer Weihnacht



### Zutaten für ca. 1,3 Liter Glühwein:

- 2 Bio-Mandarinen
- 2 Stangen Zimt
- 4 Nelken
- 1 reife Mango
- 2 Äpfel
- 300 ml Apfelsaft, naturtrüb
- 8 cl Zitronensaft, frisch gepresst
- 3 Kaffirlimettenblätter (frisch, getrocknet oder tiefgefroren)
- 2 EL Honig
- 0,75 l Weißwein (z.B. Riesling aus NRW vom Drachenfels)

### Besondere Utensilien:

- Nylonsäckchen als Gewürzbeutel oder einen Teefilterbeutel
- Topf und Herdplatte
- Kartoffelstampfer
- großes Haarsieb

### **Zubereitung:**

- Mandarinen schälen. Schale zusammen mit Zimt und Nelken in ein Nylonsäckchen oder einen Teefilterbeutel geben.
- Mango und Äpfel schälen, in Würfel schneiden, diese in einen Topf geben und erhitzen. Den austretenden Fruchtsaft leicht karamellisieren lassen, dabei immer wieder umrühren.
- Gewürzsäckchen zufügen und alles mit Apfelsaft ablöschen.
- Zitronensaft und Kaffirlimettenblätter sowie Honig zugeben, alles umrühren und bei geschlossenem Deckel ca. 10 Minuten köcheln lassen.
- Dann Hitze reduzieren, Gewürzsäckchen entfernen.
- Wein hinzugießen und bei geschlossenem Deckel in zwei bis drei Minuten warm werden lassen.
- Früchte mit dem Stampfer zerstoßen.
- Die sämige Flüssigkeit durch Haarsieb in einen Behälter (Schüssel, Karaffe o.ä.) gießen, dabei umrühren. Gut abtropfen lassen.
- Den hellen Glühwein heiß servieren.

...