



Menge 3 - 4 Gläser à 200 ml



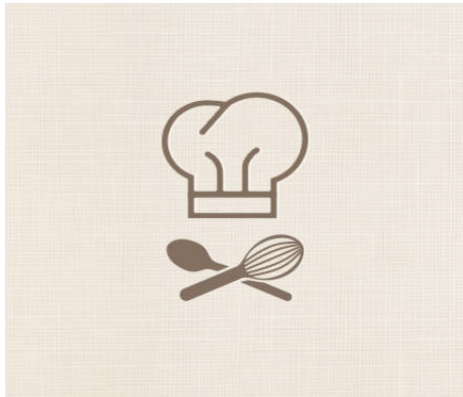
Dauer bis zu 30 Minuten



Schwierigkeit leicht

## POMELO-GLÜHWEIN

Herb-fruchtiger Glühwein mit dem leichten Bittergeschmack von Pomeles - eine schöne Abwechslung!



### Zubereitung

- 1.** Pomelo heiß abwaschen, abtrocknen und etwas Schale mit dem Sparschäler abschälen. Dann Pomelo ganz schälen, das Fruchtfleisch zwischen den weißen Trennhäuten herauslösen und in kleine Stücke schneiden.
- 2.** Wein mit Zucker, Pomeleschale, Nelke und Zimtstange erhitzen.
- 3.** Pomelefruchtfleisch unterrühren und den Glühwein sofort servieren.

### Zutaten

1	Pomelo
750 ml	trockener Rotwein
1 EL	Diamant Feinster Zucker
1	Nelke
1	Zimtstange

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht  
Ihr Diamant-Team.