



Feuerzangenbowle

Rezept für 8 Personen

Zutaten:

1,5 l trockener Rotwein, 2 Orangen (unbehandelt),
1 Zitrone (unbehandelt), 4 Gewürznelken,
4 Sternanis, 2 Zimtstangen, 375 ml Rum (54%).

Zubereitung:

Orangen- und Zitronenschalen dünn abschälen und zusammen mit dem Wein in einen Topf geben. Orangen und Zitrone auspressen und den Saft mit den Gewürzen dazugeben. Nun die Feuerzangenbowle erwärmen. Nicht aufkochen. Über ein Sieb in eine Tasse füllen.

Mini-Zuckerzange auf die Tasse legen, ein Stück Würfelzucker daraufsetzen. Den Rum auf einen Löffel geben und anzünden. Dann vorsichtig über den Würfelzucker gießen. Sobald die Flamme erlischt wieder einen Löffel Rum über den Zucker gießen bis der Zucker aufgelöst ist. Gut umrühren und genießen!