REZEPT FÜR FEUERZANGENBOWLE

FEUERZANGENBOWLE

Schwierigkeitsgrad: normal

für 8-10 Personen | 30 Min.

Zutaten

- 2 Bio-Zitronen
- 2 Bio-Orangen
- 3 Zimtstangen
- 3-4 Gewürznelken
- 3 l trockener Rotwein
- ca. 500 ml Rum (54%)
- 1 SweetFamily Zuckerhut

3513

ZUBEREITUNG

452	1	26	0
Kcal	Gramm	Gramm	Gramm
pro Portion (bei 10) ca.	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1. Zitronen und Orangen heiß abwaschen und die Schale in dünnen Spiralen abschälen. Zimtstangen und Gewürznelken in ein Mulltuch binden. Rotwein mit Zitrusschalen und Gewürzen in einem feuerfesten Kupfertopf erhitzen, aber nicht kochen.

2. Rum separat leicht erwärmen. Zuckerhut auf eine Zuckerzange über den Kupfertopf legen. Mit etwas Rum beträufeln und anzünden. Ehe die Flamme verlöscht, mit einer Schöpfkelle Rum nachgießen. Ist der Zucker vollständig in die Bowle getropft, Zitrusschalen und Mulltuch mit Gewürzen entfernen. Feuerzangenbowle in Tee- oder Punschgläsern servieren.

Tipp:

Vorsicht mit dem offenen Feuer: Bitte nie den Rum direkt aus der Flasche auf die Flamme gießen, sondern immer nur in kleinen Portionen wie beschrieben mit einer Kelle.