

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



1676

ZUBEREITUNG

452

Kcal

pro Portion (bei
10) ca.

1

Gramm

Eiweiß

26

Gramm

Kohlenhydrate

0

Gramm

Fett

1. Zitronen und Orangen heiß abwaschen und die Schale in dünnen Spiralen abschälen. Zimtstangen und Gewürznelken in ein Mulltuch binden. Rotwein mit Zitruschalen 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, Zitruschalen 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.

Obst: Orange, Zitrone