



Feuerzangenbowle

Zutaten:

1 unbehandelte Orange und Zitrone, 2 Liter Rotwein, 500 ml Orangensaft, 1 Stange Zimt, 6 Gewürznelken, 4 Sternanis, 1 Zuckerhut, 1 kleine Flasche (0,35L) Rum (54 Vol. %)

Zubereitung:

Orange und Zitrone heiß waschen. $\frac{1}{2}$ Orange in Scheiben schneiden. Schale der Zitrone dünn abschneiden, restliche Früchte auspressen.

Rotwein erhitzen. Den gesamten Saft zum Wein geben und erhitzen (nicht kochen). Gewürze dazugeben und ziehen lassen.

Weinmischung in Punschtopf umfüllen und auf ein Rechaud stellen. Feuerzange mit dem Zuckerhut über den Topf legen. Zuckerhut mit Rum beträufeln. Wenig Rum in eine Kelle geben, anzünden und über den Zuckerhut gießen.

Restlichen Rum, in einer Kelle, über den brennenden Zuckerhut gießen und laufen lassen. (Nicht mit der Flasche über die offene Flamme!) Orangenscheiben in die Bowle geben. Sobald der Zucker geschmolzen ist, kräftig verrühren und servieren.

Quellen:

<https://www.chefkoch.de>

<https://www.einfachbacken.de>

<https://www.lecker.de>

<https://www.kuechengoetter.de>

<https://www.essen-und-trinken.de>