

DAS REZEPT

Feuerzangenbowle

Zutaten für etwa 10 Personen:

- 1 Orange
- 5 Gewürznelken
- 2 Zimtstangen
- 2 l Rotwein
- 250 ml frisch gepresster Orangensaft oder Handelsware
- 1 Pck. Vanille-Zucker
- 1 Zuckerhut (250 g)
- 250 ml Rum (mindestens 54%)

Zubereitung:

Geben Sie die Gewürznelken und Zimtstangen in einen Tee- oder Kaffeefilter (aus Papier) und verschließen Sie diesen gut. Trockenen Rotwein in einen Topf oder ein anderes feuerfestes Gefäß füllen. In Scheiben geschnittene Orange, Orangensaft, Vanille-Zucker und Gewürze zufügen. Den Wein auf dem Herd langsam bei mittlerer Hitze erwärmen und anschließend auf einem Stövchen warm halten.

Legen Sie die Feuerzange und den Zuckerhut auf das Gefäß. Den Zuckerhut nun mit dem Rum beträufeln und vorsichtig anzünden.

Gießen Sie den übrigen Rum nach und nach vorsichtig mit einer langstieligen Schöpfkelle nach, bis der Zucker vollständig in den Wein getropft ist.

Einfach vor dem Servieren den Gewürzbeutel entfernen...

... und die Feuerzangenbowle genießen!

