



Rezeptempfehlungen von www.die-infoseiten.de

Rezept Feuerzangenbowle

Zutaten:

2 Flaschen trockenen Rotwein, Rum, Zuckerhut
3 Orangen, 1 Zitrone
3-4 Gewürznelken, 3-4 Sternanis, Zimt
Feuerzange, feuerfester Topf

Zwei Flaschen trockenen Rotwein in einen feuerfesten Topf geben. Den Saft von 3 Orangen (lecker ist auch das Fruchtfleisch), Saft einer Zitrone, 3-4 Gewürznelken, 3-4 Stück Sternanis und Zimt nach Geschmack hinzugeben. Das Ganze erhitzen bis es dampft. Die Feuerzange über den Topf legen.

Nun einen Zuckerhut auf die Zange legen und mit reichlich Rum übergießen, bis er komplett vollgesogen ist. Auf feuerfeste Unterlage achten und bei Bedarf einen Wassereimer griffbereit stehen haben.

Nun den Zuckerhut vorsichtig anzünden. Der Zuckerhut schmilzt langsam und tropft in den Topf ab. Bei Bedarf ganz vorsichtig mit Kelle oder Löffel Rum nachgießen – niemals mit der Flasche. Zum Schluss den restlichen Zucker und die Feuerzange entfernen – Bowle heiß genießen..

Wohl bekomms! Ihr Team von [die-infoseiten.de](http://www.die-infoseiten.de)

