



Feuerzangenbowle

ohne Personenangabe

Zutaten

Nelken
Zimtstange
1 Zitrone
1 Zuckerhut
1/2 Flasche/n Rum
3 Orangen, Apfelsinen
3 Flasche/n Wein, rot

Saft der Orangen und Zitrone auspressen. Gewürze in einen Stoffbeutel oder ein Teeei legen und zusammen mit dem Rotwein in einem separaten Topf auf dem Herd langsam erhitzen (nicht kochen!!!). Danach in die hitzebeständige Glasbowle umfüllen und die auf das Rechaud stellen; Pastenbrenner anzünden. Zuckerhut auf den Aufleger legen und mit Rum gut durchtränken. Den Zuckerhut anzünden und mit dem Schöpflöffel den Rum vorsichtig nachgießen, bis der brennende Zuckerhut geschmolzen ist. Umrühren und in Glaszerfüllen.