



Rezept online aufrufen



Feuerzangenbowle

Orangen und Zitronen heiß abwaschen und in dünne Scheiben schneiden. Zusammen mit den Gewürzen und dem Wein in einem Topf fast zum Kochen bringen. Zum Warmhalten auf einen Rechaud stellen. Den Zuckerhut mit einer Zuckerzange oder einem Drahtgitter über den Topf legen, mit Rum tränken und anzünden. Solange Rum auf dem Zucker verbrennen, bis dieser vollständig in den Wein getropft ist.

Heiß genießen.

Achtung: Feuerzangenbowle nicht in niedrigen Räumen machen, Brandgefahr!!!

Arbeitszeit	ca. 20 Minuten
Gesamtzeit	ca. 20 Minuten
Schwierigkeitsgrad	einfach



Zutaten für 10 Portionen:

2	Orange(n), ungespritzt
2	Zitrone(n), ungespritzt
1 Stange/n	Zimt
2	Sternanis
5	Nelke(n)
2 Liter	Rotwein, trockener
1 Flasche	Rum, mindestens 54% Alkohol
1	Zuckerhut

Rezept von: Aurora