



## MEIN GENUSS



### Feuerzangen-Bowle



**It's a match!**

It's christmas time! Gewürznelken sind ein Muss in der Weihnachtszeit!



Vorbereitung  
**15 min**



Niveau  
**Mittel**



Zubereitung  
**20 min**

### Zubereitung

- 1 Zuerst den Rotwein in einen großen Topf geben und zusammen mit allen Gewürzen auf mittlerer Stufe erhitzen.
- 2 In der Zwischenzeit die Orange und die Zitrone waschen. Die Orange in Scheiben schneiden und den Saft der Zitrone auspressen. Anschließend Orangenscheiben, Zitronen- und Orangensaft zum Rotwein geben und alles zusammen auf *maximal 70 Grad* erwärmen.
- 3 Die Weinmischung in einen Punschtopf geben und gegebenenfalls auf eine Warmhalte-Platte geben. Die Feuerzange über den Punschtopf platzieren und den Zuckerhut mittig platzieren. Den Rum mithilfe einer Schöpfkelle über den Zuckerhut geben, bis dieser vollständig in Alkohol getränkt ist.
- 4 Den Zuckerhut **vorsichtig anzünden** und **unter Beobachtung** abbrennen lassen. Sobald die Flamme schwächer wird, den Zuckerhut nochmals mit Rum begießen. Der Vorgang wird solange wiederholt, bis der Zuckerhut abgebrannt ist.
- 5 Die Feuerzangenbowle vor dem Genießen gut umrühren. Die Bowle in Punschgläser geben und heiß servieren.

### Zutaten

2 l trockener Rotwein  
1 Zuckerhut  
1 Flasche Rum (mindestens 54 % Alkohol)  
500 ml Orangensaft  
1 Orange  
1 Zitrone  
2 Zimtstangen  
3 Sternanis  
2 Gewürznelken

#### Sonstige Utensilien:

Punsch-Topf  
Feuerzange

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt\* auf deine nächste Bestellung.

\*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 21.08.2026.