



Feuerzangen-Bowle

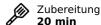


It's a match!

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







Zubereitung

- Zuerst den Rotwein in einen großen Topf geben und zusammen mit allen Gewürzen auf mittlerer Stufe erhitzen.
- 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.
- 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.
- Den Zuckerhut **vorsichtig anzünden** und **unter Beobachtung** abbrennen lassen. Sobald die Flamme schwächer wird, den Zuckerhut nochmals mit Rum begiesen. Der Vorgang wird solange wiederholt, bis der Zuckerhut abgebrannt ist.
- Die Feuerzangenbowle vor dem Genießen gut umrühren. Die Bowle in Punschgläser geben und heiß servieren.

Zutaten

- 2 I 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 29.04.2026.