

ideal für den Winter

Feuerzangenbowle

für 3-4 Personen

Zutaten

1,5 l trockener Rotwein (Spätburgunder, Dornfelder o.ä., auch Mischungen sind möglich), 1 große ungespritzte Orange, 1 ungespritzte Zitrone, 2 Sternanis, 1 Stange Zimt, 8 Gewürznelken, 1 Zuckerhut, ca. 350 ml Rum (54 %)



Zubereitung

1. Wein in einen Topf geben
2. Orange und Zitrone abwaschen und in Scheiben schneiden.
3. Eine Orangenscheibe mit Nelken spicken.
4. Fruchtscheiben und Gewürze zum Wein geben und alles erwärmen, aber nicht kochen lassen.
5. Alles etwa 15 Minuten ziehen lassen.
6. Dann den Inhalt in den Bowlenbehälter füllen bzw. den Edelstahltopf auf den Rechaud stellen und den Brenner anzünden
7. Den Zuckerhut auf eine Zuckerzange oder in ein Edelstahlsieb legen und zunächst mit ein wenig Rum tränken.
8. Nun den Zuckerhut anzünden.
9. Dann mit einer Kelle nach und nach den restlichen Rum auf den Zuckerhut gießen. Dazu die Kelle immer über dem Feuer erwärmen.
10. Jetzt tropft der flüssige Zucker in den Rotwein
11. Wenn der komplette Zuckerhut aufgeschmolzen ist, alles umrühren und in hitzetauglichen Gläser oder Becher servieren.

Zeitbedarf

20 Minuten Vorbereitung, 10 Minuten Feuerspektakel