



Feuerzangenbowle

Rezept für 2 Tassen

Zutaten:

375 ml trockener Rotwein, 1/2 Orange (unbehandelt), 1/4 Zitrone (unbehandelt), 1 Gewürznelke, 1 Sternanis, 1/2 Zimtstange, 40 ml Rum.

Zubereitung:

Orange und Zitrone dünn abschälen und zusammen mit dem Wein in einen Topf geben. Orange und Zitrone auspressen und den Saft mit den Gewürzen dazugeben. Nun die Feuerzangenbowle erwärmen. Nicht aufkochen. Über ein Sieb in die Tasse füllen. Mini-Zuckerzange auf die Tasse legen, ein Stück Würfelzucker daraufsetzen. Den Rum auf einen Löffel geben und anzünden. Dann vorsichtig über den Würfelzucker gießen. Sobald die Flamme erlischt wieder einen Löffel Rum über den Zucker gießen bis der Zucker aufgelöst ist.

Gut umrühren und genießen!