



Menge 14 - 16 Gläser à 200 ml



Dauer bis zu 60 Minuten



Schwierigkeit leicht

FEUERZANGENBOWLE

"Jäder nor einen wenzigen Schlock!" – das berühmte Heißgetränk mit Rum, Rotwein und Gewürzen für ein gelungenes Event.



Zutaten

2	Bio-Orangen
2	Bio-Zitronen
1	Flasche Rum (700 ml, mind. 54 Vol.-%)
4	Flaschen trockener Rotwein (à 700 ml)
3-4	Gewürznelken
2	Zimtstangen
1	Kölner Zuckerhut

Zubereitung

1. Zitrusfrüchte heiß abwaschen und die Hälfte davon in Scheiben schneiden. Die andere Hälfte auspressen und Saft sieben. Die Rumflasche verschlossen in warmem Wasser temperieren.
2. Rotwein mit Saft, Zitruscheiben und Gewürzen in einem Topf erhitzen, aber nicht kochen.
3. Kölner Zuckerhut auf einer Feuerzange über den Topf legen, vollständig mit Rum tränken und sofort anzünden. Achtung: Den Rum niemals direkt aus der Flasche gießen!
4. Sobald die Flamme zu verlöschen droht, mit einer Schöpfkelle Rum nachgießen.
5. Wenn der ganze Zuckerhut in den Wein getropft ist, die Zange vom Topf nehmen und Zitruscheiben und Gewürze entfernen.
6. Feuerzangenbowle heiß in Gläsern servieren.
7. Tipp: Das Feuerzangenbowlen-Set erhalten Sie in unserem Online-Shop!

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
 Ihr Diamant-Team.