



Menge 14 - 16 Gläser à 200 ml



Dauer bis zu 60 Minuten



Schwierigkeit leicht

ORANGEN-PUNSCH

Eine weiße Variante der klassischen Feuerzangenbowle? Genau das ist dieser Punsch mit Orangen, Zitronen, Weißwein, Rum und dem obligatorischen Kölner Zuckerhut.



Zutaten

4-5	Bio-Orangen
1	Bio-Zitrone
2	Zitronen
4 Flasche(n)	Weißwein (à 700 ml)
1 Flasche(n)	Rum (700 ml, mind. 54 Vol.-%)
1	Kölner Zuckerhut

Zubereitung

1. Bio-Orange heiß abwaschen und in dünne Scheiben schneiden. Bio-Zitrone heiß abwaschen und dünn schälen. Saft der drei Zitronen auspressen.
2. Wein mit Orangenscheiben und Zitronenschale 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, Orangenscheiben und Zitronenschale entfernen und den Zitronensaft unterrühren.
6. Orangen-Punsch heiß in Gläsern servieren.

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.