



Menge 14 – 16 Gläser à 200 ml



Dauer bis zu 30 Minuten



Schwierigkeit leicht

WEISSE FEUERZANGENBOWLE

Das beliebte Wintergetränk in einer Variante mit Weißwein - die spektakuläre Zubereitung ist ein kleines Event!



Zutaten

3	Bio-Orangen
1	Bio-Zitrone
ca. 350 ml	Rum (mind. 54 Vol.-%)
4 Flasche(n)	trockener Weißwein (à 700 ml)
2	Zimtstangen
1	Sternanis
4	Nelken
1	Kölnischer 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. Weißwein mit ausgepresstem Saft, Zitrusseiben 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 Zitrusseiben und Gewürze entfernen.
6. Feuerzangensbowle heiß in Gläsern servieren.

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
 Ihr Diamant-Team.