

## Rezept

# Feuerzangenbowle

Ein Rezept von Feuerzangenbowle, am 23.04.2024

## Zutaten

- |   |                       |
|---|-----------------------|
| <b>2</b> Bio-Orangen                        | <b>1</b> Bio-Zitrone  |
| <b>1</b> Zimtstange                         | <b>4</b> Gewürznelken |
| <b>1 1/2 l</b> kräftiger, trockener Rotwein | <b>1</b> Zuckerhut    |
| <b>400 ml</b> brauner Rum (mind. 54 %)      |                       |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 8 Gläser (à 250 ml) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min

## Zubereitung

1. Die Orangen und die Zitrone heiß waschen, trocken reiben. Die Schale von 1 Orange dünn abschneiden, den Saft beider Orangen auspressen. Die Zitrone in dünne Scheiben schneiden. Alles mit dem Zimt, den Nelken und dem Rotwein in einen Topf geben und bei kleiner Hitze langsam erhitzen (nicht kochen!).
2. Den Topf auf das Rechaud stellen und die Zuckerzange oder das Gitter auflegen, darauf den Zuckerhut legen. Den Zucker mit gut ein Drittel des Rums tränken.
3. Dann den Zucker mit einem Streichholz vorsichtig anzünden – am besten bei ausgeschaltetem Licht, so kommt die blaue Flamme besonders gut zur Geltung!
4. Jetzt nach und nach den Rest des Rums mit einer Schöpfkelle langsam und vorsichtig über den Zuckerhut gießen, damit er weiter brennt und die Flamme nicht erlischt. Sollte die Flamme erlöschen, etwas Rum in die Schöpfkelle geben und darin mit einem Streichholz anzünden. Dann den brennenden Rum vorsichtig über den Zuckerhut gießen. So tropft nach und nach der geschmolzene Zucker in die Bowle. Erst wenn der Rum aufgebraucht und möglichst viel von dem Zucker geschmolzen ist, die Bowle nochmals gut umrühren und möglichst heiß servieren.