

Rezept

Feuerzangenbowle - aus Omas Küche

Ein Rezept von Feuerzangenbowle - aus Omas Küche, am 18.12.2025

Zutaten

- | | | | |
|---------------|--|-------------|--------------------------|
| 2 | Flaschen Spätburgunder-Rotwein (je 750 ml) | 1 TL | Gewürznelken |
| 1 | Zimtstange | 1 | Bio-Zitrone |
| 1 | Bio-Orange | 1 | Zuckerhut mit Feuerzange |
| 350 ml | hochprozentiger brauner Rum (54 %) | | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 6 Punschgläser (je 225 ml Inhalt) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 455 kcal

Zubereitung

1. In einem Topf den Wein mit den Nelken und der Zimtstange erwärmen. Die Zitrone und die Orange heiß abwaschen, die Schale hauchdünn abschälen und zum Wein geben. Bis knapp unter den Siedepunkt erhitzen. Den gewürzten Wein durch ein Sieb in einen Punschtöpf gießen, diesen auf einem Rechaud auf den Tisch stellen und heiß halten.
2. Die Feuerzange mit dem Zuckerhut so darüberlegen, dass die Spitze des Huts zum Griff der Zange zeigt. Etwas vom Rum mit einer Schöpfkelle mit langem Stiel über den Zuckerhutträufeln und anzünden. Das Licht im Zimmer löschen.
3. Beim Abbrennen schmilzt der Zucker und tropft in den heißen Wein. Wenn die Flamme kleiner wird, den Zuckerhut wieder mit der Schöpfkelle mit etwas Rum begießen (niemals direkt aus der Flasche, der hochprozentige Rum ist leicht entzündlich).
4. Wenn der Zuckerhut geschmolzen und der Rum aufgebraucht ist, die Feuerzangenbowle umrühren und in Punschgläser mit Henkel verteilen.