



Feuerzangenbowle-Rezept

Zeit gesamt
15min

Zubereitungszeit
15min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 10 Portionen

Orangen	2 St.
Rotwein, trocken	2 L
Zimtstange	1 St.
Nelken	2 St.
Zuckerhut	1 St.
brauner Rum	400 ml

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlerer Topf

1. Orangen heiß abspülen, etwa 2 TL Schale dünn abreiben und Früchte in Scheiben schneiden. In einem Topf Orangenscheiben und -schale, Rotwein, Zimtstange und Nelken auf niedriger Stufe erhitzen, jedoch nicht kochen lassen.

2. Auf eine Zange über den Topf den Zuckerhut legen und langsam mit Rum beträufeln, bis der Zucker von Rum durchtränkt ist. Den Zuckerhut anzünden und so lange warten, bis der Zucker und der Rum in die Bowle getropft sind. Wenn die Flamme kleiner wird, wieder etwas Rum nachgießen, bis der Zucker vollständig geschmolzen und in den Rotwein getropft ist. Die Bowle gut umrühren und in Tassen servieren.

Zum Wohl!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	379 kcal
Kohlenhydrate	34 g
Eiweiß	1 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	0 g