Feuerzangenbowle



Zutaten (für 4 Person) :

- 2 Liter trockenerRotwein(z. B. Spätburgunder)
- 1 Bio-Orange
- 1 Bio-Zitrone
- 2 Zimtstangen
- 4 Stk. Sternanis
- 5 Gewürznelken
- 1 Zuckerhut
- 300ml brauner oder weißerRum

Zubereitung :

- Den Rotwein in einen Topf geben. Die Orange und die Zitrone waschen, halbieren und in Scheiben schneiden. Die Scheiben zum Rotwein geben. Die Gewürze dazugeben und den Rotwein erhitzen, er soll aber nicht kochen.
- Den Rotwein in das Bowle-Gefäß gießen und diesen warmhalten. Währenddessen den Zuckerhut auf das Gitter setzen und rundherum mit dem Rum beträufeln.
- Den Zuckerhut vorsichtig anzünden, so dass er rundherum brennt und der Zucker in die Bowle tropfen kann.
- Es kann immer wieder etwas Rum mit einem Löffel auf den

Zuckerhut gegossen werden. Sobald der Zuckerhut sich aufgelöst hat, kann die Bowle getrunken werden.