Feuerzangenbowle

Seit dem gleichnamigen Film mit Heinz Rühmann ist die Feuerzangenbowle weltweit bekannt. Mit diesem Rezept kann man das berühmte Getränk auch mal selbst zubereiten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Gesamtzeit: 20 min



Zutaten

2 Stk.	Zitronen (Schale unbehandelt)
2 Stk.	Orangen (Schale unbehandelt)
2 Stk.	Sternanis
1 Stange	Zimt
5 Stk.	Gewürznelken
2 l	Rotwein
0.5 Flaschen	Rum (mind. 54 Vol.% Alkohol)
1 Stk.	Zuckerhut

Zubereitung

1. Für die **Feuerzangenbowle** Orangen und Zitronen mit heißem Wasser abwaschen und mit der Schale in Scheiben schneiden. Mit Zimt, Sternanis und Nelken in einen großen Topf geben.

2. Mit Rotwein auffüllen und erhitzen, bis die Flüssigkeit fast zu kochen beginnt. Dann vom Herd nehmen und auf ein Rechaud stellen.

3. Den Zuckerhut mit einer Zuckerzange oder auf ein Drahtgitter über den Topf legen und mit Rum tränken. Anzünden und brennen lassen, eventuell nochmals mit Rum nachtränken bis der Zuckerhut komplett in den Wein getropft ist und dann servieren.

Tipp

Die Feuerzangenbowle mit Orangen- oder Kirschlikör verfeinern.