



Feuerzangenbowle

Ein alkoholisches Heißgetränk mit Rum und Rotwein zu Weihnachten oder Silvester

etwa 6 Portionen

   gelingt leicht

 bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

- 1 unbehandelte Orange
- 5 Gewürznelken
- 1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Orangenschale
- 1 ½ l Rotwein (2 Fl.)
- 1 Zuckerhut (250 g)
- 250 ml Rum (mindestens 54 %)

1 Zubereiten:

Orange heiß waschen und trocken reiben, Schale **dünn** spiralförmig wie einen Apfel abschälen. Dann die weiße Haut vollständig entfernen, die Filets herausschneiden und klein schneiden. Gewürznelken, Finesse und Rotwein langsam in einem Feuerzangen-Bowlengefäß erhitzen und auf ein angezündetes Rechaud stellen. Zuckerhut auf einer Feuerzange über das Gefäß legen, mit Rum beträufeln und anzünden. Mit einer Schöpfkelle **vorsichtig in kleinen Portionen** Rum nachgießen, bis der Zuckerhut vollständig in den Wein getropft ist.

- 2 Vor dem Servieren einige Orangenstücke in die Gläser geben und die Orangenschale an das Bowlengefäß hängen.