

FEUERZANGENBOWLE

Zutaten

- 2 Orangen ungespritzt
- 2 Zitronen ungespritzt
- 1 Stange Zimt
- 2 Anis (Sternanis)
- 5 Nelken
- 2 Liter Wein, rot, trocken
- 1 Flasche Rum, mindestens 54% Alkohol!!!
- 1 Zuckerhut

Zubereitung

Orangen und Zitronen heiß abwaschen und in dünne Scheiben schneiden. Zusammen mit den Gewürzen und dem Wein in einem Topf fast zum Kochen bringen. Zum Warmhalten auf einen Rechaud stellen. Den Zuckerhut mit einer Zuckeringe oder einem Drahtgitter über den Topf legen, mit Rum tränken und anzünden. Solange Rum auf dem Zucker verbrennen, bis dieser vollständig in den Wein getropft ist. Heiß genießen!

Achtung: Feuerzangenbowle nicht in niedrigen Räumen machen, Brandgefahr!!!

(Quelle: www.chefkoch.de)

„Euer Karzer-Team wünscht eine schöne Weihnachtszeit!“



Foto: Tina Schneppe