



SCHULTE-UFER®



Rezeptvorschlag

Feuerzangenbowle

Zubereitung

Zitronen und Orangen auspressen. Den Saft mit der Zimtstange, den Gewürznelken und dem Rotwein im Topf leicht erhitzen. Anschließend die Gewürze abschöpfen.

Den Zuckerhut auf der Feuerzange über den Topf legen, mit etwas Rum tränken. Sicherheitspastenbrenner anzünden.

Mit einer Schöpfkelle nach und nach über den Zuckerhut gießen, bis dieser vollständig geschmolzen ist.

Die heiße Feuerzangenbowle umrühren, in hitzebeständige Gläser füllen und servieren.



Zutaten

- 2 Zitronen
- 4 Orangen
- 1 Zimtstange
- 4 Gewürznelken
- 3 Flaschen Rotwein
- 350 ml brauner Rum
- 1 Zuckerhut