

## Feuerzangenbowle



### Zutaten für 8 Personen:

2 Flaschen Rotwein nach Wahl  
½ Flasche Rum nach Wahl  
2 Orangen (in Scheiben geschnitten)  
2 Zimtstangen, 1 Zuckerhut  
1 EL Nelken, 1 Zitrone in Scheiben

### Zubereitung:

Erst den Wein in den Topf schütten. Orangen, Zimtstangen, Nelken und die Zitronenscheiben hinzugeben. Die Nelken am besten in die Orangen drücken. Das Ganze erwärmen.

Wenn der Wein warm ist, sollten die Orangen und Zitronenscheiben entnommen werden.

Anschließend den Zuckerhut aufsetzen, mit Rum übergießen und anzünden. Warten, bis der Zucker in den Topf fließt und die Bowle erhitzt ist.

Rezept: Deborah Streffing, Fotos: Benedikt Miketta