



FEUERZANGENBOWLE

ZUTATEN

1 unbehandelte Orange	1 Stange Zimt
1 unbehandelte Zitrone	6 Gewürznelken
2 Liter Rotwein	1 Zuckerhut
150 ml Orangensaft	
350 ml Feiner alter Asmussen Rum 54	

ZUBEREITUNG

Die Orange in Scheiben schneiden, die Zitronenschale spiralförmig abschneiden und beides beiseitelegen. Die restliche Zitrone auspressen. Den Rotwein in einem Topf erhitzen. Den Orangensaft und den ausgepressten Zitronensaft durch ein Sieb gießen, zum Wein geben und langsam erhitzen. Darauf achten, dass die Flüssigkeit nicht kocht. Die Gewürze dazugeben und in der heißen Rotwein-Saft-Mischung ziehen lassen. Die Flüssigkeit in einen gläsernen Feuerzangenbowle-Topf umgießen, auf ein Stövchen stellen, die Orangenscheiben dazugeben und den Rand mit der spiraligen Zitronenschale verzieren. Die Feuerzange über den Topf legen, den Zuckerhut einlegen und mit etwas erwärmtem „Feiner alter Asmussen“ Rum tränken. Ein wenig Rum in einer Kelle mit einem langen Streichholz anzünden und brennend über den Zuckerhut gießen. Den restlichen „Feiner alter Asmussen“ Rum nach und nach brennend mit der Kelle über den Zuckerhut laufen lassen, bis dieser ganz geschmolzen ist.