

# Feuerzangenbowle

**Für zwei Personen**

**Für die Feuerzangenbowle:**

3 Orangen

2 Zitronen

1 L Rotwein

200 ml Rum

1 kleiner Zuckerhut

1 Zimtstange

5 Gewürznelken

Für die Bowle Orangen und Zitronen halbieren, auspressen und den Saft auffangen. Rotwein in einen Topf geben. Fruchtsaft durch ein Sieb gießen und dazugeben. Vorsichtig erhitzen. Nelken und Zimtstange im Wein ziehen lassen.

Zuckerhut auf einer Feuerzange über eine weihnachtliche Tasse setzen. Rum in eine kleine Suppenkelle geben und vorsichtig anzünden. Brennend über den Zuckerhut gießen.

Die Feuerzangenbowle im Becher mit der Feuerzange anrichten und servieren.

Florian Kozok am 08. Dezember 2015