



Rezept für Feuerzangenbowle (für 10 – 12 Personen)

Zutaten:

2 Flaschen Rotwein
0,2 l Rum (40 %)
Ca. 0,2 l Rum (80 % - z.B. Stroh Rum)
6 Orangen
2 Zitronen
1 Zuckerhut

Hilfsmittel:

Feuerfestes Feuerzangenbowlenbehältnis
Feuerzange/Zuckerzange
Stövchen oder Rechaud
Tassen
Schöpfkelle
Feuerzeug/Streichhölzer
Akkubohrer

Zubereitung:

Am Herd Rotwein und 0,2 l Rum (40 %) zusammen mit dem Saft der ausgepressten Orangen und Zitronen erwärmen (nicht kochen lassen). Anschließend in das Feuerzangenbowlenbehältnis umfüllen und auf dem Rechaud oder dem Stövchen warm halten. Feuerzange bzw. Zuckerzange auf das Behältnis stabil auflegen und Zuckerhut darauf legen. Den Zuckerhut mit dem 80 %igen Rum durchtränken und anzünden.

(Achtung: Die Flamme kann sehr hoch gehen, deswegen nicht unter Lampen o.ä. durchführen! Während der Zuckerhut noch brennt am besten keinen Rum nachgießen und nie aus der Flasche nachgießen, da der Rum sofort Feuer fängt!)

Sollte das Feuer erlöschen bevor der Zuckerhut komplett verbrannt ist und die äußere Hülle des Zuckerhuts karamellisiert sein, kommt der Akkubohrer zum Einsatz. 😊

Mithilfe des Akkubohrers können Sie die sehr harte Oberfläche des karamellisierten Zuckerhuts aufbohren und haben dann wieder die Möglichkeit den restlichen Zucker mit Rum zu tränken, damit der Zuckerhut weiter brennen kann, wenn Sie ihn erneut anzünden.

Viel Spaß und gutes Gelingen!

