

Die Feuerzangen Bowle

nexus/ag

Zutaten

3 Flaschen	trockenen Rotweil
½ Flaschen	Rum (mindestens 54%)
3	unbehandelte Orangen
1	unbehandelte Zitrone
Gewürznelken, Zimstangen oder Vanilleschote (je nach Geschmack)	
1	Zuckerhut



Zubereitung

Die Zitrusfrüchte waschen, die Schale der Zitrone spiralförmig lösen und eine Orange in Scheiben schneiden.

Den Saft der beiden anderen Orangen und der einen Zitrone auspressen.

Gewürze in einen Tee-/Gewürzkügel legen. Das ganze zusammen mit Rotwein sowie dem ausgepressten Saft in einen Kochtopf füllen und langsam erhitzen (nicht aufkochen lassen).

Zitronenschalen und Orangenscheiben dazugeben. Danach in die hitzebeständige Glasbowle umfüllen und auf das Rechaud stellen. Den Pastenbrenner anzünden.

Zuckerhut auf die Zuckerzange legen, gut mit Rum durchtränken und ebenfalls anzünden. Den Rum mit einem Metalllöffel vorsichtig nachgießen, bis der brennende Zuckerhut geschmolzen ist. Umrühren und in Bowlegläser füllen.

Zum Wohl!

Das Lieblingsrezept von Alina Kohlbrenner

„Das Rezept ist etwas Besonderes da es einfach und schnell gemacht ist, perfekt für einen Weihnachtsabend mit Freunden und Familie. ü 18 ;D

„Heute darf's ruhig mehr sein“ aber Achtung, wenn man die Feuerzangen Bowle zu heiß trinkt, hat man gebrannte Mandeln.“

Alina Kohlbrenner ist Auszubildende bei der NEXUS / QM als Mediengestalterin im letzten Lehrjahr. Sie hat in ihrer Lehrzeit viele spannende Projekte umgesetzt. Unter anderem hat sie maßgeblich dazu beigetragen den NEXUS / CURATOR auf englisch zu übersetzen sowie einige Recruiting-Videos zu drehen.

