

KIEFER¹⁸⁵¹

by m & h schmidt

Feuerzangen-Bowle

Für 1-2 Tassen / Zubereitungszeit ca. 10 Min.

Orange	1/4	und
Zitronen	1/4	heiß abwaschen und in dünne Scheiben schneiden.
<u>Spätburgunder feinherb</u>	300 ml	in einen Topf geben und mit
Zimt	1/2 Stange	
Gewürznelke	1	
Sternanis	1	sowie Zitronen- und Orangenscheiben fast zum Kochen bringen. Über ein Haarsieb in eine Tasse gießen. Die Feuerzange mit dem
Zimt-Zuckerhütchen	1	auf die Tasse legen. Den Zucker mit
Feuerzangenrum	je 20 ml	tränken und anzünden. Solange Rum auf den Zucker gießen bis dieser vollständig verbrannt und in den Wein getropft ist. Je nach Geschmack evtl. nachsüßen und heiß genießen.

Achtung

Brandgefahr in niedrigen Räumen oder durch tropfenden, brennenden Rum

