

Feuerzangenbowle

Zutaten:

1 unbehandelte Orange
1 unbehandelte Zitrone
½ l Traubensaft
2 Stangen Zimt
5 Gewürznelken
1,5 l Weißwein
1 Zuckerhut
ca. 250 ml Rum (54%)

Zubereitung:

Die Orange und die Zitrone heiß abwaschen und mit einem Sparschäler von den Früchten einige Streifen Schale dünn abschälen. Den Saft auspressen.

Den Traubensaft in eine Einheit 20 cm, 4,0 l geben und auf den Navigenio auf Stufe 6 erhitzen. Saft, Fruchtschalen und den Zimt ebenfalls in die Einheit geben. Die Nelken in einem Tee-Ei geben und in die Einheit hängen. Aufkochen lassen.

Den Weißwein dazugeben, den Navigenio auf Stufe 2 zurück schalten und die Nelken und die Zimtstangen entfernen.

Die Feuerzange mit den Zuckerhut auf die Einheit legen. Einen Teil des Rums in eine Kelle mit möglichst langen Stiel geben und langsam den Zuckerhut mit dem Rum tränken bis er richtig voll gesaugt ist.

Den getränkten Zuckerhut anzünden.

Immer wieder vorsichtig mit dem restlichen Rum nachgießen, bis der Zuckerhut komplett abgeschmolzen ist.

Die Bowle umrühren, damit sich auch der Zuckerkaramell, der sich am Boden absetzt, richtig auflösen kann.

Die fertige Bowle in Tassen oder Teegläser füllen und sehr heiß servieren.

Guten Appetit!