



Feuerzangenbowle

- **Yield** : 1,8 Liter
- **Portionen**: 8
- **Vorbereitungszeit**: 0m
- **Zubereitungszeit**: 0m
- **Fertig in** 0m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '0', 'cook_time' : '0m', 'prep_time' : '0m', 'servings' : '8', 'yield' : '1,8 Liter' });
```

Die Feuerzangenbowle trägt einen trügerischen Namen, denn im eigentlichen Sinne handelt es sich hierbei um eine Art Punsch. Sie wird gerne in Gesellschaft zubereitet und getrunken. Je nach Region und Vorlieben, kommen weitere Zutaten wie Saft oder Likör hinzu. Im Aachener Raum setzt man zum Beispiel gerne Printenlikör ein. Die Hauptsaison umfasst die Wintermonate und besonders die vorweihnachtliche Zeit.

Seit dem Film ‚Die Feuerzangenbowle‘ erfreut sich dieses Heißgetränk nicht nur großer Bekanntheit, sondern auch Beliebtheit.

Wahlweise lässt sich der Rotwein auch mit Weißwein austauschen. In diesem Fall sollte auch der braune Rum mit Weißem ausgetauscht werden. Alternativ lässt sich auch Arrak nehmen.

Zutaten

- 2 Flaschen Rotwein, je 0,7 Liter
- 280 ml braunen Rum, 54%
- Saft und Schalen von 2 Orangen
- 1 Zuckerhut, 250 Gramm
- 1 Stange Zimt
- 2 Nelken

Zubereitungsart

Schritt1

Rotwein zusammen mit dem Orangensaft, Nelken und der Zimtstange in der Bowle oder im Topf erhitzen, aber nicht kochen.

Schritt2

Zuckerhut auf die dafür vorgesehene Zange stellen. Rum separat erhitzen und anschließend nach und nach über den Zuckerhut gießen.

Schritt3

Zuckerhut anzünden. Sobald die Flamme droht auszugehen, etwas Rum nachgießen.

Schritt4

Wenn der Zuckerhut vollkommen geschmolzen ist, ist der Punsch bereit zum servieren.

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/feuerzangenbowle/>