REZEPT FÜR MINI-FEUERZANGENBOWLE

MINI-FEUERZANGENBOWLE

Schwierigkeitsgrad: normal

Für 2 Becher | 15 Min.

Zutaten

- 400 ml trockener Rotwein
- Saft von 1 Orange
- je ¼ TL gemahlener Zimt und Gewürznelken
- ca. 6 Stück SweetFamily Bio-Würfelzucker
- 4-6 TL Rum (54 %)

♥ 502

ZUBEREITUNG

233 Kcal	1 Gramm	20 Gramm	0 Gramm
pro Becher ca.	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1. Rotwein, Orangensaft und Gewürze erhitzen, aber nicht kochen lassen. Auf 2 Becher verteilen.

2. Jeweils eine Gabel quer darüber legen und 2-3 Bio-Zuckerwürfel darauf legen. Mit etwas Rum tränken und entzünden. Der Zucker tropft nach und nach in den Rotwein. Bei Bedarf noch etwas Rum nachgießen, dabei wegen der offenen Flamme sehr vorsichtig vorgehen, am besten mit einem langstieligen Löffel darüber träufeln.

3. Wenn der Zucker geschmolzen ist, Gabel entfernen, Feuerzangenbowle umrühren und sofort servieren. Nach Belieben mit mehr Bio-Würfelzucker nachsüßen.