

Weihnachtliche Feuerzangenbowle

1 Zitrone	1 Liter Johannisbeersaft	750 ml Rotwein, trocken
250 ml schwarzer Tee	1 Zimtstange	1 dünne Scheibe Ingwer
5 Dörripflaumen	3 Sternanis	5 Dörraprikosen
1 Zuckerhut	300 ml brauner Rum (54%)	

Zitrone waschen und 8 dünne Streifen Schale abschälen.

Johannisbeersaft, Rotwein und Tee in einem Topf mischen. Flüssigkeit mit der Zitronenschale, dem Ingwer, dem Dörrobst, Sternanis und der Zimtstange aufkochen und zugedeckt auf dem Herd 20 Min. ziehen lassen bei 90-95 Grad (entspricht etwa Herd-Stufe 4).

Punsch nochmals erhitzen, nicht kochen und auf ein Stövchen stellen. Eine Feuerzange mit Zuckerhut über den Topf legen. Esslöffelweise mit braunem Rum beträufeln und diesen vorsichtig anzünden. Zwischendurch den Punsch servieren.

Johann Lafer am 30. Dezember 2019