



Johanns weihnachtliche Feuerzangenbowle

Zutaten:

- 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 %)

Zubereitungszeit: ca. 10 Minuten plus 20 Minuten Ziehzeit

1. Zitrone waschen und 8 dünne Streifen Schale abschälen.
2. 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).
3. 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.