



WIENER
ZUCKER®

Winterfeuer
REZEPTE MIT DER FEUERZANGE

Romantische Stimmung mit der **FEUERZANGENBOWLE**

Die Feuerzangenbowle wird hauptsächlich in der Adventszeit zubereitet, sie ist jedoch auch bei gemütlichen Outdoor-Gartenpartys oder beim Wintergrillen beliebt. Servieren Sie die Bowle zum Jahreswechsel, machen Sie Silvester damit zu einem ganz besonderen Ereignis!

Benannt ist die Bowle nach der sogenannten Feuerzange, die mit dem Zuckerhut über dem Glühweintopf angebracht wird. Das Besondere an der Bowle ist der Zuckerhut, der mit Rum beträufelt und angezündet wird, dadurch karamellisiert der Zucker und tropft in den Glühwein.

Wenn das zur Weihnachtszeit nicht für eine gemütliche und feierliche Stimmung sorgt! Bevor Sie den Zuckerhut mit Rum anzünden, sollten Sie das Licht abschalten, denn in der Dunkelheit kommt das Schauspiel noch viel besser zur Geltung.



Überraschen Sie Ihre Gäste bei der nächsten Party mit dem genussvollen Spektakel. Servieren können Sie die Feuerzangenbowle in Dreggläsern oder Kupferbechern.



Zubereitungszeit: 30 Min. Ziehzeit: 2 Std. Menge: 8-10 Portionen

Klassische FEUERZANGENBOWLE

Zutaten:

4 Bio Orangen
2 Bio Zitronen
1 TL geschnittener Ingwer
2 l trockener Rotwein
2 Stangen Kotányi Zimt
4 Stück Kotányi Nelken
10 g Kotányi Piment
2 Stück Kotányi Sternanis
10 g Kotányi Koriandersamen
6 g Kotányi Wacholderbeeren
1 Wiener Zuckerhut
200 ml STROH 80 Inländer Rum
1 Feuerzange

Zubereitung:

Bio Orangen und Bio Zitronen heiß waschen, Zesten abreiben und den Saft auspressen.

Ingwer in dünne Scheiben schneiden.

Rotwein in einen großen Topf füllen, den Orangen- und Zitronensaft hinzugeben.

Den geschnittenen Ingwer sowie die Gewürze und die Zesten hinzugeben und bei mittlerer Hitze für rund 15 Minuten erhitzen – Achtung: den Wein dabei nicht zum Kochen bringen! Topf nach 15 Minuten vom Herd nehmen und für mindestens zwei Stunden ziehen lassen.

Die Feuerzange auf den Topf legen und den Wiener Zuckerhut daraufsetzen.

Den Zuckerhut mit Rum übergießen, anzünden und vollständig schmelzen lassen.

Die Feuerzangenbowle gut umrühren, abseihen und noch heiß servieren.



Dieser gepresste Feinkristallzucker hat die traditionelle Form, in der früher Zucker gehandelt wurde. Der Zuckerhut ist im gut sortierten Einzelhandel saisonal erhältlich.

Sollte Bowle übrig bleiben, können Sie diese zu einem Sirup verarbeiten. Rezept Seite 12.





einfach aber **SPEKTAKULÄR**

Die klassische Feuerzangenbowle wird mit Rotwein, Gewürzen (Nelken, Sternanis, Zimtstangen) und Zitrusfrüchten zubereitet. Aber auch mit Weißwein oder Apfelmost gelingt die Bowle, die sich außerdem zu Gugelhupf-Glasuren oder Sirup verarbeiten lässt.

Der Wiener Zuckerhut ist saisonal im gut sortierten Einzelhandel erhältlich. Die Edelstahl-Feuerzange, die Sie auch als Stövkchen verwenden können, erhalten Sie im Wiener Zucker Online-Shop unter www.wiener-zucker.at.

Hinweise zur sicheren Anwendung: Zuckerhut vor dem Anzünden vorsichtig mit Rum beträufeln und den Rum nicht in die direkte Flamme gießen! Sicherheitsabstand halten! Während der Zubereitung nicht unbeaufsichtigt lassen! Die Feuerzange kann heiß werden! Von brennbaren Oberflächen fernhalten!



Anleitung:

Die Feuerzange
kann auch als
Stövkchen verwendet
werden

*Entdecken Sie unsere Rezeptideen und
lassen Sie sich inspirieren.*

Zubereitungszeit: 30 Min. Ziehzeit: 2 Std. Menge: 6 Portionen

WEISSE FEUERZANGENBOWLE

mit Äpfeln und Most

Zutaten:

3 kleine Äpfel
2 Bio Zitronen
1 l trockener Weißwein
1 l Apfelmost
250 ml Apfelsaft
2 Stangen Kotányi Zimt
4 Stück Kotányi Nelken
2 Stück Kotányi Sternanis
1 Wiener Zuckerhut
250 ml STROH 80 Inländer Rum
1 Feuerzange

Zubereitung:

Äpfel waschen und in grobe Stücke schneiden.
Bio Zitronen heiß waschen, die Zesten abreiben und den Saft auspressen.

Weißwein in einen großen Topf füllen, den Zitronensaft hinzugeben.

Most und Apfelsaft sowie Gewürze, Apfelstücke und Zesten hinzufügen. Mischung auf mittlerer Hitze für rund 15 Minuten erhitzen – Achtung: den Wein dabei nicht zum Kochen bringen!

Topf nach 15 Minuten vom Herd nehmen und für mindestens zwei Stunden ziehen lassen.

Die Feuerzange auf den Topf legen und den Wiener Zuckerhut daraufsetzen.

Den Zuckerhut mit Rum übergießen, anzünden und vollständig schmelzen lassen.

Die Feuerzangenbowle gut umrühren, absehen und noch heiß servieren.



*Unbedingt: 80 %-igen Rum verwenden,
damit der Zuckerhut brennt.*

Zubereitungszeit: 30 Min. Ziehzeit: 2 Std. Menge: 8-10 Portionen

Cranberry Granatapfel PUNSCH

Zutaten:

500 ml Cranberrysaft
500 ml Granatapfelsaft
1 l Rotwein
1 Bio Orange
1 Granatapfel
Mark einer Kotányi Bourbon
Vanilleschote
2 Stangen Kotányi Zimt
5 Stück Kotányi Nelken
250 ml STROH 80 Inländer Rum
1 Wiener Zuckerhut
Rosmarinzwige
Reichlich Eiswürfel (optional)

Zubereitung:

Cranberrysaft mit dem Granatapfelsaft und dem Rotwein in einen großen Topf füllen.

Eine Bio Orange halbieren. Eine Hälfte auspressen, die andere Hälfte waschen und in Scheiben schneiden. Den Granatapfel ebenfalls halbieren und die Hälfte auspressen. Aus der anderen Hälfte die Granatapfelkerne herauslösen.

Den Saft der Früchte, die Orangenscheiben und die Granatapfelkerne zur Flüssigkeit geben. Mark einer Vanilleschote auskratzen und mit den Gewürzen in den Topf geben.

Mischung bei mittlerer Hitze für rund 15 Minuten erhitzen. Achtung: den Wein dabei nicht zum Kochen bringen! Topf vom Herd nehmen und für mindestens zwei Stunden ziehen lassen.

Die Feuerzange auf den Topf legen und den Wiener Zuckerhut daraufsetzen. Den Zuckerhut mit Rum übergießen, anzünden und vollständig schmelzen lassen.



Um die Granatapfelkerne einfach und unkompliziert ohne Spritzen aus den Granatäpfeln herauszulösen, eine Schüssel mit Wasser füllen. Unter Wasser mit den Fingern die Kerne aus den Kammern der Granatapfel-Hälften herauslösen.

Der Cocktail kann warm oder kalt mit reichlich Eiswürfeln als lässiger Indoor-Cocktail serviert werden





Zubereitungszeit: 30 Min. Ziehzeit: min. 8 Std. Menge: etwa 500 ml Sirup

FEUERZANGEN

Sirup

Zutaten:

1 l Feuerzangenbowle
200 g Wiener
Feinkristallzucker

Zubereitung:

Feuerzangenbowle in einem großen Topf leicht zum Köcheln bringen, Feinkristallzucker langsam darin auflösen und unter Simmern einkochen lassen.

Topf vom Herd nehmen und zugedeckt für mindestens acht Stunden oder über Nacht ziehen lassen.

Sirup erneut für einige Minuten aufkochen und sofort in saubere, verschließbare Gläser füllen.



Der Sirup ist mit Prosecco und Mineralwasser aufgegossen ein idealer Winter Cocktail!



Zubereitungszeit: 1 Stunde

Menge: 1 Gugelhupf

GEWÜRZGUGELHUPF

mit Feuerzangenbowle-Glasur

Zutaten:

3 Eier
180 g Wiener Backzucker
Mark einer Kotányi Bourbon
Vanilleschote
1 Prise Salz
150 ml Öl
150 ml Feuerzangenbowle
(ausgekühlt)
Zesten einer ½ Bio Orange
400 g Mehl
1 Pkg. Backpulver
75 g geriebene Nüsse
1 TL Kotányi Zimt gemahlen
1 TL Spekulatiusgewürz

Für die Glasur:

5 EL Feuerzangenbowle
300 g Wiener Puderzucker

Für die Form:

reichlich Butter
Semmelbrösel

Zubereitung:

Für den Gugelhupf Eier mit Backzucker, Mark einer Vanilleschote und Salz in der Küchenmaschine mehrere Minuten lang schaumig aufschlagen. Öl sowie die Feuerzangenbowle langsam einrühren. Bio Orange heiß waschen, die Zesten einer halben Orange abreiben und in den Teig einrühren. Mehl mit Backpulver, Nüssen, Zimt und Spekulatiusgewürz vermengen und unter den Teig heben. Gugelhupfform mit Butter ausfetten und mit Semmelbröseln ausstreuen. Teig gleichmäßig darin verteilen. Gugelhupf im vorgeheizten Backrohr bei 180 °C für rund 50 Minuten backen. Aus der Form stürzen und vollständig auskühlen lassen.

Für die Glasur Feuerzangenbowle mit Puderzucker glattrühren und über dem Gugelhupf verteilen.



Verschenken Sie romantische Stimmung mit dem Feuerzangen-Geschenkset!
Die Zubereitung der Bowle ist ein schönes Highlight für Feiern, denn neben dem Geschmack kommt dabei auch der Erlebnisfaktor nicht zu kurz.

Das Set enthält eine Edelstahl-Feuerzange im Stoffbeutel, einen Wiener Zuckerhut, eine Packung Kotányi Zimt ganz und ein Rezeptheft. Gleich bestellen unter wiener-zucker.at/shop



www.wiener-zucker.at



www.kotanyi.com