

# Rezepte



*mit Freude kochen!*

[www.elo.de](http://www.elo.de)



**„Heiße Getränke  
für kalte Tage“**

mit dem ELO-Feuerzangenbowle-Set



## **Wallhäuser Glühwein** ***(Rot- und Weißwein)***

### **ESSENZ:**

- ***6 – 7 Liter Wasser***
  - ***1 Paket Zimtstangen (500 g)***
- 1 Std. Kochen, anschließend absieben***
- ***1 Paket ganze Nelken (250 g)***

### **ZUBEREITUNG:**

***1 Liter Wein erhitzen. 6 Eßlöffel Zucker (ca. 130 g).  
6 Eßlöffel Essenz (ca. 0,06 l). 1 Stück Zirtone pro Glas.***



## Wallhäuser Punsch (alkoholfrei)

### ZUTATEN:

- **1 Liter Hollundersaft**
- **4 Liter Apfelsaft**
- **1 Liter Kirschsafft**
- **2 Liter Tee (Früchtetee)**

### ZUBEREITUNG:

*Mit frisch gepreßtem Zitronen-/Orangensaft  
erhält man ein tolles Aroma.*

*Aromatisieren mit Anis, Zimt, Koreander,  
Fenchel, Nelken und Glühfix.*

*Für Erwachsene werden Rosinen,  
Mandeln und Nüsse  
mit Rum aromatisiert.*



## Feuerzangenbowle

### ZUTATEN:

*Zutaten für 10 Portionen:*

- **2 Orangen, ungespritzt** • **2 Zitronen, ungespritzt**
- **1 Stange Zimt** • **2 Anis (Sternanis)** • **5 Nelken**
- **2 Ltr. Wein, rot, trocken** • **1 Flasche Rum, mind. 54% Alkohol**
- **1 Zucker (Zuckerhut)**

### ZUBEREITUNG:

*1/2 Orange in Scheiben schneiden. Schale der Zitrone dünn abschneiden. Restliche Früchte auspressen. Rotwein in einem Topf erhitzen. Gesamten Fruchtsaft durch ein Sieb gießen, zum Wein geben und erhitzen (nicht kochen!) Gewürze in der heißen Flüssigkeit ziehen lassen. Weinmischung in einen Topf umgießen, auf ein Stöfchen stellen. Orangenscheiben in die Bowle geben, mit Zitronenspirale verzieren. Feuerzange mit dem Zuckerhut über den Bowletopf legen und mit etwas erwärmtem Rum beträufeln. Ein wenig Rum in eine Kelle geben, mit langem Streichholz anzünden und brennend über den Zuckerhut gießen. Restlichen Rum zunächst in die Kelle gießen, dann über den brennenden Zuckerhut laufen lassen. (Die Rumflasche nie direkt an die offene Flamme halten!) Vor dem Servieren kräftig umrühren.*