

DEZEMBER 2012



Bowle des Monats!

Feuerzangenbowle à la DJ PENG

Zutaten: 1 Orange, unbehandelt, 1 Zitrone, 4 Nelken, 1 Stange Zimt, 2 Flaschen Rotwein, 1 Zuckerhut, 250 ml Rum (54 %)

Zubereitung: Die Orange sehr dünn schälen und auspressen. Die Orangenschale mit Nelken spicken. Den Saft der Zitrusfrüchte, die Gewürze und den Rotwein bis kurz vor dem Siedepunkt erhitzen. Durch ein Sieb in ein feuerfestes Gefäß gießen. Die Bowle auf das brennende Rechaud stellen, die Zuckerzange darüberlegen, darauf den Zuckerhut. Den Zuckerhut mit Rum tränken, dafür eine Kelle benutzen. Anzünden und im dunklen Raum verbrennen lassen, dabei den übrigen Rum nachgießen - aber bitte nicht aus der Flasche!



10 Jahre Bowling Club Isen - Jubiläumsprogramm "Celebration" - www.bowling-club-isen.de