

Asiatische Feuerzangenbowle
 (12 Gläser)

Zutaten:

8 Teebeutel Meßmer Grüner Tee Zitrone
 3 Stangen Zitronengras (Asia-Läden)
 100 g Kumquats (Zwergorangen)
 2 rosa Grapefruits
 10 Sternanis
 1 Zuckerhut (= 250 g)
 250 ml Rum 54 Vol. %

Zubereitung:

1,2 Liter Wasser aufkochen, etwas abkühlen lassen und die Meßmer Teebeutel Grüner Tee Zitrone damit übergießen. Die äußeren Blätter des Zitronengras entfernen, die Enden abschneiden und das Gras schräg in Stücke schneiden. Kumquats waschen und in Scheiben schneiden. Grapefruits schälen, dabei die weiße Haut entfernen und das Fruchtfleisch klein schneiden. Teebeutel entfernen. Vorbereitete Zutaten in ein Gefäß für Feuerzangenbowle geben. Zuckerhut auf einen Halter legen, mit etwas Rum übergießen und anzünden. Mit einer Kelle Rum nachgießen, bis der Zuckerhut sich aufgelöst hat, umrühren und servieren.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

Pro Glas: kJ/kcal: 667/159 | EW: 0,4 g | F: 0,1 g | KH: 25,8 g | BE: 2

