

REZEPTHEFT
CAHIER DE RECETTE
RECIPE BOOKLET
RICETTARIO

Spring
SWISS DESIGN

Feuerzangenbowle-Set

Art.-Nr. 29 1000 60 20



D

F

GB

I

Feuerzangenbowle-Rezept

Zutaten:

- 3 Flaschen trockenen Rotwein
- 1 Flasche 54%igen Rum
- je 2 unbehandelte Zitronen und Orangen
- 2 Zimtstangen
- 4 Gewürznelken
- 1 Zuckerhut

Zubereitung Feuerzangenbowle:

Waschen Sie die Zitronen und Orangen heiß ab und schneiden Sie sie in dünne Scheiben, legen Sie diese nun vorerst zur Seite. Gießen Sie den Rum in eine Schüssel.

Den Rotwein in den Topf geben, Zimtstangen, Gewürznelken und Fruchtscheiben dazu geben und auf dem Herd erhitzen. **Bitte beachten Sie, dass der Wein nicht kochen darf!**

Platzieren Sie nun den Zuckeraufleger auf dem Topf. Tränken Sie den Zuckerhut im Rum und legen diesen auf den Aufleger. Zuckerhut anzünden und immer wieder mit Rum übergießen, bis der Zucker vollständig geschmolzen und in die Bowle getropft ist. Bitte benutzen Sie hierzu immer eine Schöpfkelle, schütten Sie den Rum nicht aus der Flasche auf den Zuckerhut, da dieser sich schnell entzünden kann!

Wir wünschen Ihnen einen geselligen Abend.

Recette du punch chaud

Ingrédients :

- 3 bouteilles de vin rouge sec
- 1 bouteille de rhum à 54%
- 2 citrons et 2 oranges non traités
- 2 bâtons de cannelle
- 4 clous de girofle
- 1 pain de sucre

Préparation du punch chaud :

Lavez les citrons et les oranges à l'eau chaude et coupez les en fines tranches, mettez les sur le côté. Versez le rhum dans une coupe.

Versez le vin rouge dans la casserole, les bâtons de cannelle, les clous de girofle et les tranches de fruits et réchauffez sur la cuisinière. **Attention, le vin ne peut pas bouillir!**

Mettez maintenant la palette à sucre sur la casserole. Plongez le pain de sucre dans le rhum et mettez-le sur le plat. Allumez le pain de sucre et aspergez continuellement de rhum jusqu'à ce que le sucre soit entièrement fondu et que le punch dégouline de partout. Utilisez toujours pour ce faire, une louche, ne répandez pas le rhum de la bouteille sur le pain de sucre car celui-ci pourrait facilement s'enflammer!

Nous vous souhaitons une bonne soirée.

Burnt punch recipe

Ingredients:

- 3 bottles of dry red wine
- 1 bottle of 108 proof rum
- 2 each untreated lemons and oranges
- 2 cinnamon sticks
- 4 cloves
- 1 sugarloaf

Preparing the burnt punch:

Wash the lemons and oranges in hot water and cut them in thin slices, set aside. Pour the rum into a bowl.

Pour the red wine into a pot, add cinnamon sticks, cloves, and citrus slices and heat on the stove.

Please note that the wine should not be allowed to boil!

Now place the sugar holder on the pot. Soak the sugar loaf in rum and place it onto the sugar holder. Light the sugar loaf and keep pouring rum over it until the sugar has completely melted and dripped into the punch. Please use a ladle, do not pour the rum directly from the bottle onto the sugar loaf, as it might ignite.

We wish you an enjoyable evening.

Ricetta del punch "Feuerzangenbowle"

Ingredienti:

- 3 bottiglie di vino rosso secco
- 1 bottiglia di rum al 54%
- 2 limoni e 2 arance non trattati
- 2 stecche di cannella
- 4 chiodi di garofano
- 1 pan di zucchero

Preparazione del punch "Feuerzangenbowle":

Sciacquare i limoni e le arance con acqua calda e tagliarli a fettine sottili, tenerli da parte. Versare il rum in una ciotola.

Mettere in una pentola il vino rosso, aggiungervi le stecche di cannella, i chiodi di garofano e le fettine di frutta e riscaldare sul fuoco. **Si ricorda che il vino non deve bollire!**

Collocare il supporto per lo zucchero sulla pentola. Impregnare il pan di zucchero di rum e metterlo sul supporto. Dare fuoco al pan di zucchero e continuare a versarvi sopra del rum fino a quando lo zucchero non si è completamente sciolto gocciolando nella terrina da bowle. Per questa operazione utilizzare sempre un mestolo, non rovesciare il rum direttamente dalla bottiglia sul pan di zucchero perché potrebbe infiammarsi!

Vi auguriamo una piacevole serata in compagnia

D

F

GB

I



Spring International GmbH
Höhscheider Weg 29
D-42699 Solingen
Germany
www.spring.ch