

Rumtopf

für 3 Liter Steinguttopf

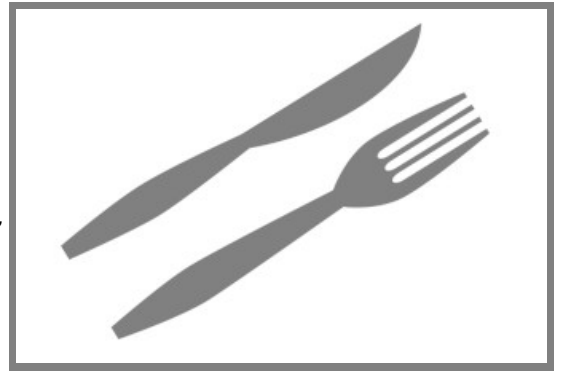
Zutaten

folgende Früchte sind geeignet:

Erdbeeren, Himbeeren, Pfirsiche, Aprikosen, Pflaumen, Mirabellen, Weintrauben, Süßkirschen, Sauerkirschen, rote Johannisbeeren, Honigmelonen, Birnen, Ananas, Kiwis, Mangos

nicht geeignet sind:

Äpfel, schwarze Johannisbeeren, Heidelbeeren, Brombeeren



benötigt wird außerdem je 250g Frucht etwa 125g Zucker und 200ml Rum mit mindestens 50% Alkoholgehalt

Zubereitung

1. Erdbeeren waschen, entstielen, abtropfen lassen, große Früchte halbieren
2. Himbeeren nicht waschen, nur sorgfältig verlesen
3. Pfirsiche und Aprikosen 1-2 Minuten in kochendes Wasser legen, enthäuten, entsteinen und ggf. kleinschneiden
4. Pflaume und Mirabellen waschen und trocknen, Haut kann abgezogen werden, entsteinen, halbieren
5. Weintrauben waschen, trocknen, entstielen, halbieren
6. Süß- und Sauerkirschen waschen, trocknen, entstielen, entsteinen,
7. rote Johannisbeeren waschen, trocknen, entstielen
8. Birnen schälen, teilen, Kerngehäuse entfernen, in Zuckerlösung weich dünsten, abtropfen und ohne Zucker in den Rumtopf geben
9. Ananas schälen, holzige Mitte ausschneiden, würfeln
10. Honigmelonen, Mango und Kiwis schälen, entkernen, würfeln
11. auf zwei Gewichtsanteile Obst einen Gewichtsanteil Zucker zugeben und vermengen
12. eine Stunde ziehen lassen,
13. Rumtopf gut durchrühren
14. Früchte und Zucker in den Topf geben, und mit Rum auffüllen, so daß die Früchte fingerbreit bedeckt sind, aufsteigende Früchte ggf. mit Teller beschweren
15. Topf mit Folie dicht abdecken, kühl stellen
16. nach letzter Fruchtzugabe 2-3 Monate ziehen lassen

Zeitbedarf