



# Nik. Schmitt & Sohn

## Ihr Steinzeug und Keramik Shop



### Großmutter's Rumtopf: Ein traditionsreiches Haushaltsrezept



**In Verbindung mit Zucker wirkt der Alkohol konservierend .**

**Er macht aus frischen Früchten wohlschmeckende, beschwipste und vielseitig verwendbare Delikatessen und Leckereien.**

#### Zutaten:

Rum, Früchte, Zucker (oder auch brauner Kandiszucker)

Mit den Erdbeeren beginnt die Rumtopfzeit. Danach folgen alle Früchte, die vom Frühjahr bis zum Herbst reifen.

#### Obstsorten:

Erdbeeren, Aprikosen, Pfirsiche, Himbeeren, Stachelbeeren, Kirschen, Heidelbeeren, Johannisbeeren, Birnen, Pflaumen (Äpfel, Brombeeren eher nicht)

Nur absolut einwandfreies, reifes Obst sollte verwendet werden!

Eine Lage Obst benötigt etwa 6 Wochen zum Reifen. Vor dem Nachfüllen wird mit einem sauberen Löffel umgerührt.

#### Zubereitung:

Die Früchte werden gewaschen, abgetrocknet und in eine Schüssel gegeben. Dann wird das halbe Gewicht des Obstes an Zucker dazu gefüllt. Das ganze lassen wir ca. 1 Std. durchziehen und erst dann kommt alles in den Rumtopf.

Wir gießen 54 % Rum darüber, bis die Früchte fingerbreit bedeckt sind. Das heißt: etwa eine 0,7 Ltr. Flasche Rum auf 1 Pfund Früchte und ein ½ Pfund Zucker.

Dann verschließen wir den Topf und stellen ihn an ein kühles Plätzchen.

Zwischendurch schauen wir gelegentlich nach, ob noch genügend Flüssigkeit im Topf ist, denn der Rum soll immer fingerbreit über den Früchten stehen. Tut er es nicht, gießen wir Rum nach.

Sobald die nächsten Saison-Früchte da sind, gehen wir genauso vor wie bei den Erdbeeren, jedoch mit dem Unterschied, dass wir jetzt pro Pfund Obst und Zucker nur noch 0,2 Ltr. Rum brauchen.

Nun können Sie den Rumtopf genießen. Besonders lecker schmeckt der Rumtopf zu Eis und Pudding.

**Viel Spaß beim Ansetzen, Genießen oder auch Abgefüllt verschenken!**