Rumtopf

für 3 Liter Steinguttopf

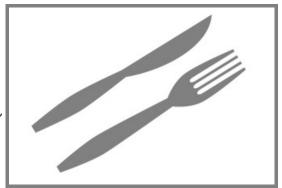
Zutaten

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