

REZEPT FÜR RUMTOPF



RUMTOPF

Schwierigkeitsgrad: normal

für 10-12 Portionen | 25 Min. | + Zeit zum Durchziehen

Zutaten

- 1 kg gemischte Früchte (z.B. Erdbeeren, Heidelbeeren, Aprikosen, Kirschen)
- 750 g SweetFamily Einmachzucker
- ca. 750 ml Rum (mind. 54%)



3824

ZUBEREITUNG

435

Kcal

1

Gramm

71

Gramm

0

Gramm

Pro Portion (bei 12) ca.

Eiweiß

Kohlenhydrate

Fett

1. Beeren verlesen, waschen und gründlich abtropfen lassen. Aprikosen über Kreuz einritzen, mit kochendem Wasser überbrühen und häuten, dann vierteln und entsteinen. Kirschen waschen, nach Belieben entsteinen.

2. Vorbereitete Früchte mit 200 g Einmachzucker mischen und 40 Minuten ziehen lassen. Dann Fruchtgemisch mit entstandenem Saft und restlichem Einmachzucker in ein sauberes Gefäß mit Deckel (aus Steingut, Porzellan oder Glas) schichten. Soviel Rum zugießen, dass die Früchte damit bedeckt sind. Früchte mit einem sauberen kleinen Teller oder Glasdeckel beschweren, damit sie stets mit Flüssigkeit bedeckt sind.

3. Rumtopf zugedeckt mindestens 14 Tage an einem kühlen Ort ziehen lassen, dabei mehrmals vorsichtig umrühren, damit sich der Zucker langsam löst. Bei Bedarf noch etwas Rum nachgießen, er sollte die Früchte stets bedecken. Der Rumtopf schmeckt zu [Chili-Schoko-Mousse](#), auf [Eiscreme](#), zu [Crêpes](#) oder [Waffeln](#).

Tipp:

Der Rumtopf kann nach Belieben mit weiteren Früchten wie z.B. Pfirsichen, Pflaumen, Mirabellen, Äpfeln oder Birnen aufgefüllt werden. Dann Früchte, Zucker und Rum im Mengenverhältnis wie oben beschrieben zufügen.