

Rezept Rumtopf

Rumtopf ansetzen:

Der Rumtopf wird im Sommer angesetzt und Weihnachten bzw. zur Weihnachtszeit genossen. Um einen Rumtopf anzusetzen benötigen Sie ein Gefäß aus Glas oder einen Steinguttopf. Sie können den Rumtopf in jedem Haushaltwarengeschäft bekommen. Ich nutze für den Rumtopf ein Glasgefäß mit Glasdeckel.

Im Juni bzw. Juli beginnt man den Rumtopf mit Erdbeeren und Kirschen anzusetzen. Man ganze Früchte und entfernt bei den Erdbeeren nur den Stiel und bei den Kirschen den Kern.

Zutaten:

500 g Erdbeeren
100 g Kirschen
300 g Zucker
1 Flasche hochprozentigen Rum

Zubereitung:

Erdbeeren und Kirschen in den Rumtopf geben und den Zucker drüberstreuen ca. 1 Stunde einwirken lassen, jetzt den Rum drübergießen und drauf achten, dass die Früchte komplett mit Rum bedeckt sind. (Der Rum sollte einen Fingerbreit über den Früchten stehen). Den Rumtopf mit dem Deckel verschließen und dunkel möglichst kühl lagern.

Im August können Sie Pfirsiche, Aprikosen, Pflaumen oder Mirabellen hinzufügen. Diese Früchte halbieren und entkernen und dann im Mischungsverhältnis wie bei den Erdbeeren (1 Teil Frucht 1/2 Teil Zucker) dem Rumtopf zufügen. Wenn Sie Pfirsiche verwenden dann die Pfirsichhaut entfernen. Wieder

den Rum hinzufügen und drauf achten, das die Früchte ca. 1 cm tief mit Rum bedeckt sind.

Im September können Sie Himbeeren hinzufügen und im Oktober Birnen ebenfalls halbiert, gehäutet und entkernt.

Im Oktober kann je nach Geschmack noch eine Zimtstange und Sternanis zugegeben werden, auch Ananas eignet sich prima für den Rumtopf. 4 Wochen nachdem Sie die letzten Früchte hinzugefügt haben, nochmals Rum zugießen und weitere 2 Wochen einziehen lassen, ab Mitte November ist der Rumtopf fertig und Sie können ihn geniessen.

Die Früchte schmecken prima zu Eis, aber immer daran denken, das die Früchte voller Alkohol stecken und mit Vorsicht zu geniessen sind.

Durch die ganzen Exporte und neuen Züchtungen bekommt man heute zu jeder Zeit jede Frucht. so das man theoretisch zu jeder Zeit Rumtopf ansetzen kann aber so richtig Spass macht es wenn man sich an die Zeiten von früher hält und dem Rumtopf die Zeit gibt ganz langsam zu reifen.

zurück zu den Weihnachtsrezepten