

Material:
Ein Steinguttopf
Früchte
Zucker
50 prozentiger Rum

Rumtopf

Früher ein Einmachmöglichkeit, um Früchte bis zum Winter haltbar zu machen. Heute erlebt der Rumtopf wieder an Beliebtheit.

Die Früchte müssen reif, aber nicht überreif und unbeschädigt sein. Man gibt 1 kg Zucker in den Topf und giesst mit einem Liter Rum auf. Gibt nach und nach die Früchte hinein, deckt den Topf zu und stellt ihn in den Keller. Während der ersten Woche jeden Tag mit einer Holzgabel umrühren, damit sich der Zucker ganz löst. Je nach Bedarf später mit Rum nachfüllen. Den Rumtopf bis Anfang Dezember gut verschlossen im Keller stehen lassen. Erst dann hat sich das volle Aroma entfaltet. Rumtopf hält sich 8 Monate, danach werden die Früchte hart.

So geht's:

Im Juni: zum Ansetzen Erdbeeren waschen, trocken tupfen und putzen. Früchte in den Rum geben und mit einem Teller beschweren, damit sie sich voll saugen können.

Im Juli: gewaschene Kirschen (mit oder ohne Stein), Himbeeren, Johannisbeeren, Cassis, entsteinte Mirabellen und Nektarinstücke hineingeben.

Im August: abgezogene Aprikosen- und Pfirsichstücke, entsteinte Pflaumen und Zwetschgen hineingeben.

Im September: gewaschene Brombeeren, frische, geschnittene Ananas, ganze, eingestochene Trauben hineingeben.

Im Oktober: geschälte und entkernte Apfel- und Birnenschnitze.