

Der Rumtopf

Als Rumtopf bezeichnet man eine Konservierungsmethode für frisches Obst mit Rum oder Arrak und Zucker.

Zur Herstellung werden im Laufe des Sommers nach und nach reife Früchte mit etwa der gleichen Menge Zucker und hochprozentigem Rum in einem glasierten Steinguttopf eingelegt. Die Früchte müssen dabei immer mit Flüssigkeit bedeckt bleiben. An einem kühlen, dunklen Ort luftdicht verschlossen aufbewahrt ist der Rumtopf im Winter fertig und kann als Kompott zu Grießpudding und anderen Süßspeisen serviert werden.

Zutaten jeweils:

*0,7 l Rum
500 g Früchte
250 g Zucker*

Ungefähr im Mai/ Juni den Rumtopf aus Steingut oder Porzellan aus dem Keller holen.

Nun zum Beispiel Erdbeeren gründlich waschen, gegebenenfalls große Erdbeeren klein schneiden und mit dem Rum und dem Zucker in den Topf geben.

Den Topf nun kühl und dunkel lagern.

Einen Monat später 500 g Saisonfrüchte (z.B. Sauerkirschen, ...) mit jeweils 250 g Zucker in den Topf geben. Darauf soviel Rum geben, dass er 2cm über den Früchten steht. Alles gut durchmischen.

Diese Prozedur jeden Monat bis zum Oktober wiederholen.

*Der Fantasie bei den Früchten sind keine Grenzen gesetzt:
Aprikosen, Pfirsiche, Mirabellen, Birnen, Ananas, Pflaumen, Apfel und zum Schluss ein paar Walnüsse.*

Nun den Topf wieder kühl stellen.

Anstich ist am 1. Advent. Der Rumtopf hält sich ca. 9 Monate.