



Menge 1 großer Steinguttopf



Dauer bis zu 60 Minuten



Schwierigkeit leicht

KLASSISCHER RUMTOPF

Hochprozentig - ob pur oder als Beilage ein Gedicht!



Zutaten

500 g	Erdbeeren
9 x 250 g	Diamant Einmachzucker
9 x 500 ml	Rum (mind. 54 Vol.-%)
500 g	Sauerkirschen
500 g	schwarze Johannisbeeren
500 g	Aprikosen
500 g	Pfirsiche
500 g	Reineclauden oder Mirabellen
500 g	Zwetschgen (oder Pflaumen)
500 g	Birnen (z.B. Williams Christ)
500 g	exotische Früchte (z.B. Ananas, Honigmelone oder Orange)

Zubereitung

1. Erdbeeren waschen, entstielen und vorsichtig trocken tupfen. Die Früchte in ein größeres Steingutgefäß (alternativ großes Einmachglas) geben, mit 250 g Einmachzucker bestreuen und zugedeckt eine Stunde ziehen lassen.
2. Dann mit 500 ml Rum begießen; er muss fingerbreit über den Früchten stehen. Den Topf verschließen und an einen kühlen, dunklen Ort stellen.
3. Im Laufe des Sommers folgen dann: Sauerkirschen (nicht entsteint), schwarze Johannisbeeren (von Stielchen abgezupft), Aprikosen und Pfirsiche (abgezogen, entsteint, geviertelt), Reineclauden und Zwetschen (entsteint, halbiert), Birnen (geschält, in Sechstel geschnitten, vom Kerngehäuse befreit). Als fruchtiger Abschluss eignen sich gut exotische Früchte, wie Ananas (in kleine Stücke geschnitten), Honigmelonen (in Kugeln ausgestochen), Apfelsinen (geschält, in Scheiben geschnitten). Diese Früchte werden jeweils mit 250 g Einmachzucker und 500 ml Rum hinzugefügt.
4. 4 Wochen nachdem die letzten Früchte in den Rumtopf gekommen sind, noch eine halbe Flasche Rum nachgießen. Nach 3-4 Tagen kann dann mit dem Genießen des feinen Inhalts begonnen werden.
5. Tipps: Verwendet werden dürfen nur einwandfreie, reife Früchte. Sie sollen noch fest sein und keine Druckstellen aufweisen. Die Herstellung eines Rumtopfes erfolgt in "Schichten". Für jede Lage sind folgende Mengen wichtig: 500 g Früchte, 250 g Einmachzucker, 500 ml Rum (mind. 54 Vol.-%). Das Obst muss immer gut mit Rum bedeckt sein - gegebenenfalls Rum nachgießen. Statt mit Einmachzucker kann man den Rumtopf auch mit Diamant Brauner Kandis ansetzen! Rumtopf Früchte schmecken nicht nur pur, sondern auch als Beilage zu Süßspeisen, Eis, Milchreis und Gebäck. Sie können auch gut für eine köstliche Füllung von Windbeuteln, Crepes und süßen Pasteten genommen werden.

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.