Rezept

Beeren-Früchte-Rumtopf

Ein Rezept von Beeren-Früchte-Rumtopf, am 12.10.2024

Zutaten

- **500 g** möglichst kleine Erdbeeren (Walderdbeeren, ersatzweise Monatserdbeeren)
- **500 g** reife Kirschen (möglichst Sauerkirschen)
- **500 g** gemischte Beeren (Brombeeren, Schwarze und Rote Johannisbeeren, Heidelbeeren, einige Himbeeren)
- ca. 1,25 kg feiner Zucker
- 1,4 l brauner Übersee-Rum (54 %)
- **500 g** Aprikosen, ersatzweise kleine Pfirsiche
- **500 g** reife, aber noch feste Zwetschgen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 5 Liter (ca. 50 Portionen) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 215 kcal

Zubereitung

1. Ende Mai geht's los: Einen großen, glasierten Tontopf mit kochend heißem Wasser ausspülen, umgedreht trocknen lassen. Kleine Erdbeeren (sie sollen aromatisch, aber noch fest sein) vorsichtig waschen, abtropfen lassen und die Kelchblätter abzupfen. Die Beeren auf Küchenpapier ausbreiten und trocknen lassen. Dann wiegen und die Hälfte des Gewichts an Zucker bereitstellen.

2. Eine Schicht Erdbeeren in den Topf füllen, mit etwas Zucker bestreuen, wieder Erdbeeren einschichten und zuckern, bis die Beeren und die abgewogene Zuckermenge verbraucht sind. Etwa 700 ml Rum vorsichtig seitlich angießen, sodass der Zucker nicht von den Beeren abgespült wird. Die Erdbeeren müssen gut mit Rum bedeckt sein, damit sie nicht verderben. Den Topf gut verschließen und an einem kühlen Ort ruhen lassen.

3. Ende Juni kommen die Kirschen dran: Sauerkirschen sind am besten. Kirschen waschen, gut trocknen lassen, wiegen. Die Hälfte des Gewichts an Zucker bereitstellen. Wieder abwechselnd eine Lage Obst und etwas Zucker in den Topf geben, bis beides aufgebraucht ist. Zum Schluss vorsichtig ca. 200 ml Rum angießen. Den Topf wieder verschließen und ruhen lassen.

4. Im Juli sind die Aprikosen dran. Diese nach dem Waschen längs aufschlitzen, die Steine entfernen. Geputzte Aprikosen wiegen, die Hälfte der Gewichtsmenge an Zucker bereitstellen und Obst und Zucker abwechselnd in den Topf geben. 200 ml Rum angießen, verschlossen ziehen lassen.

5. Im August die Beeren waschen, putzen und trocknen, mit der halben Gewichtsmenge Zucker einschichten, wieder 200 ml Rum angießen.

6. Anfang September werden die Zwetschgen gewaschen, aufgeschlitzt und entsteint. Zwetschgen mit der halben Gewichtsmenge Zucker einschichten. Wieder 200 ml Rum angießen, Topf gut verschließen und kühl und ungestört bis mindestens November ruhen lassen. Bei Bedarf weiteren Rum nachgießen, das Obst muss immer gut bedeckt sein.