Rezept

Rumtopf

Ein Rezept von Rumtopf, am 24.05.2025

Zutaten

- **500 g** makellose Erdbeeren
- **5-6 Flaschen** brauner Rum (54 %)
- **500 g** Kirschen
- **500 g** Weintrauben
- **3 kg** Zucker
- **500 g** aromatische Aprikosen
- **700 g** aromatische gelbe Pfirsiche
- **600 g** Zwetschgen

Optional für einen exotischen Touch

- **2** vollreife Mangos
- **1** vollreife Ananas und/oder

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 1 GROSSEN RUMTOPF MIT 5 L INHALT | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min

Zubereitung

1. Im Juni mit dem Ansetzen des Rumtopfs beginnen: Die Erdbeeren waschen, putzen und sorgfältig trocken tupfen. Große Früchte halbieren. Die Erdbeeren in den sehr sorgfältig gereinigten Rumtopf geben und 1 kg Zucker darauffüllen. Die Früchte 2 Std. Saft ziehen lassen, dann so viel Rum daraufgießen, dass die Erdbeeren zweifingerhoch bedeckt sind. 3-4 Wochen durchziehen lassen, dabei zwischendurch mit einem Edelstahllöffel umrühren, damit sich der Zucker auflöst.

2. Die weiteren oben genannten Früchte in ihrer jeweiligen Saison vorbereiten und mit je 250 g Zucker zum Rumtopfansatz geben: Die Aprikosen waschen, trocken tupfen, vierteln und entsteinen. Die Kirschen waschen, trocken tupfen und entsteinen. Die Pfirsiche mit kochendem Wasser überbrühen, häuten und in mundgerechte Stücke schneiden, Pfirsichsteine dabei entfernen.

3. Die Mangos schälen, das Fruchtfleisch in mundgerechten Stücken von den Steinen schneiden. Die Ananas schälen, den harten Strunk in der Mitte herausschneiden. Ananas in Stücke schneiden. Die Zwetschgen waschen, halbieren, Stiele und Steine entfernen. Die Weintrauben waschen, vorsichtig von ihren Stielen befreien und die ganzen Früchte zum Rumtopfansatz geben.

4. Immer so viel Rum angießen, dass die Früchte zweifingerhoch damit bedeckt sind. Den Rumtopf nach alter Tradition bis zum ersten Advent stehen lassen, dann darf zum ersten Mal probiert werden.