

## Rezept

# Rumtopf mit Gartenfrüchten

Ein Rezept von Rumtopf mit Gartenfrüchten, am 18.04.2024

## Zutaten

<b>500 g</b> Erdbeeren	<b>500 g</b> Zucker
<b>3/4 l</b> Rum (54 oder 80 % Vol.)	<b>250 g</b> Kirschen (entsteint)
<b>250 g</b> Mirabellen (entsteint)	<b>250 g</b> Pfirsiche (oder Aprikosen; entsteint)
<b>250 g</b> Himbeeren (oder Stachelbeeren)	<b>250 g</b> Pflaumen (oder Zwetschgen; entsteint)
<b>250 g</b> Brombeeren	<b>250 g</b> Äpfel (oder Birnen)
<b>250 g</b> Quitten	<b>1 kg</b> Zucker
<b>1 1/2 l</b> Rum (54 oder 80 % Vol.)	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für ca. 5 l | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min

## Zubereitung

1. Im Frühsommer beginnt die Rumtopfsaison mit den Erdbeeren. Für den ersten Ansatz die Erdbeeren waschen und sehr gut abtropfen lassen, putzen und mit Zucker und Rum in ein großes Steingut- oder Porzellangefäß geben. Den Deckel auflegen und den Rumtopf in einem kühlen Raum lagern. In den nächsten Tagen gelegentlich umrühren, der Zucker sollte sich nach und nach auflösen. Die Früchte müssen immer fingerbreit mit Rum bedeckt sein. Falls nicht, noch etwas Rum dazugeben. Und falls Früchte oben schwimmen, diese mit einem Teller beschweren.
2. Im Laufe des Jahres immer wieder die Früchte der Saison für den Rumtopf vorbereiten. Dafür große Früchte wie Pfirsiche oder Aprikosen in breite Spalten oder in Würfel schneiden. Pflaumen halbieren oder vierteln. Äpfel, feste Birnen und Quitten in Würfel schneiden, jeweils mit 2 EL Wasser in 2-3 Min. sehr bissfest dünsten und abkühlen lassen. Mit jeder Fruchtart 125 g Zucker und so viel Rum in den Rumtopf geben, dass die Früchte bedeckt sind.
3. Nachdem die letzten Früchte dazugekommen sind, alles 4-6 Wochen durchziehen lassen. Servieren Sie den Rumtopf zu Eis, bereiten Sie daraus ein Eisparfait zu oder genießen Sie ihn pur. Mit Sekt können Sie Rumtopf zu einer Bowle aufgießen – perfekt für die Silvester-Party.