

Zutaten:

- Zucker (bei mir dunkler Waldhonig)
- 54 %-iger („Der Gute Pott“) Rum
- Reifes aber ausreichend **festes** Obst, z.B.: Erdbeeren, Aprikosen, Pfirsiche, Himbeeren, Kirschen, Pflaumen, Zwetschgen, Birnen, Sauer- und Süßkirschen, Stachelbeeren.
- 1 Vanilleschote
- 1 Zimtschote
- 3-4 Gewürznelken
- 1 Packung Rosinen (und/oder Feigen)
- (Bitte keine Äpfel, schwarze Johannisbeeren, Heidelbeeren und Brombeeren)

Das ausgewählte Obst muss reif, aromatisch und einwandfrei sein.

Zubereitung:

Waschen sie das Obst gründlich aber nur so viel wie nötig und schneiden Sie es (größeres Obst) in grobe Stücke. Feines Obst, wie z.B. Stachelbeeren werden als ganze Früchte zugegeben.

Schichten Sie das Obst mit dem Zucker in einen großen Steinguttopf oder getönten Glastopf (z.B. Fa. Weck oder Heilemann). Auf 500 g Früchte kommen ca. 250 g (je nach Belieben) Zucker. Gießen Sie so viel Rum (z.B. „Der Gute Pott“) darüber, bis die Früchte bedeckt sind. Wenn Sie neue Früchte einlegen, müssen Sie bei Bedarf Rum nachgießen.

In der Regel reicht ein 1/2 Liter Rum für 3 bis 4 kg Früchte, die reichlich Flüssigkeit ziehen. Es dauert etwa 6 Wochen, bis eine Lage "reif" ist.

Rühren Sie die Masse vor dem Nachfüllen und auch zwischendurch mit einem sauberen Löffel um. Die Früchte müssen immer von Flüssigkeit bedeckt sein.

Verschließen Sie den Topf gut und bewahren Sie ihn kühl und trocken auf. Je länger die Rumtopf-Früchte reifen, umso besser schmecken sie.

Wenn die letzte Obstschicht eingelegt ist, sollte man vor dem ersten Genuss die Früchte noch einmal 4 Wochen durchziehen lassen. Ein angesetzter Rumtopf kann ohne Probleme 2 Jahre lang im unangebrochenen Zustand haltbar bleiben.

Am besten schmeckt der Rumtopf in der kalten Weihnachtszeit – Selbstbeherrschung ist bis dahin Alles!

Tipp:

Alle Früchte, die vom Frühjahr bis zum Herbst reifen, werden so nacheinander in den Rumtopf eingelegt.

Zucker lässt sich auch wunderbar durch (Wald-) Honig ersetzen.

Häufige Fehler:

Manchmal kann man beobachten, dass es im Rumtopf blubbert. Dies resultiert aus dem Gären der Früchte. Der Rumtopf ist dann nicht mehr genießbar. Bitte achten Sie immer auf ausreichend hochprozentigen Alkohol, welcher auch die Früchte überdecken soll. Arbeiten Sie beim Einlegen so keimfrei wie möglich und lagern Sie den Rumtopf kühl und dunkel.