

# Rumtopf



  
**scheurich**  
*feeling home*

**Keramikfabrik · D-63921 Kleinheubach/Main**  
scheurich@scheurich.de · [www.scheurich.de](http://www.scheurich.de)

# Das beste RUMTOPF-Rezept

- 1** Zutaten: Gut abgetropftes Obst, 54%iger Rum, Feinkristallzucker.
- 2** Pro Pfund Obst rechnen Sie ein halbes Pfund Zucker, das man auf das Obst streut und mindestens 1 Stunde einwirken läßt, bevor man es in den RUMTOPF gibt.
- 3** Obst ganz mit Rum überdecken (ca. 2 cm darüber!) und jedesmal Rum nachfüllen, wenn neues Obst hinzukommt.
- 4** Achten Sie darauf, daß das Obst ständig mit Rum überdeckt ist. Evtl. Früchte mit kleinem Teller beschweren.
- 5** Um einen Aromaverlust und ein Verdunsten des Alkohols zu vermeiden, decken Sie den RUMTOPF noch mit einem Stück Cellophan ab. Stellen Sie ihn an einen kühlen Ort. Nachdem Sie das letzte Obst beigegeben haben, 3 Monate ziehen lassen, bevor Sie davon kosten.

## Rumtopf-Früchte



**Erdbeeren** sind im Frühjahr die ersten Früchte für den Rumtopf. Nach dem Waschen entstielen und auf einem Sieb abtropfen lassen. Große Früchte halbieren.



**Himbeeren** werden nicht gewaschen, sondern nur sorgfältig verlesen. Die Früchte bleiben ganz.



**Pflirsiche und Aprikosen** legt man 1-2 Minuten in kochendes Wasser. Dann werden die Früchte enthäutet, entsteint, halbiert oder in Stücke geschnitten.



**Pflaumen und Mirabellen** werden gewaschen und getrocknet. Die Haut kann nach Belieben abgezogen werden. Kleine Früchte läßt man ganz, größere werden halbiert.



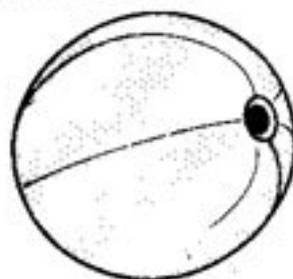
**Weintrauben** werden gewaschen, getrocknet, entstielt und nach Belieben halbiert und entkernt. Große reife Früchte nehmen!



**Kirschen** Süß- und Sauerkirschen werden gewaschen, entstielt, getrocknet und nach Belieben entsteint.



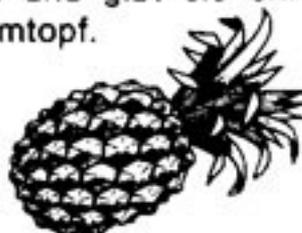
**Johannisbeeren** läßt man nach dem Waschen gut abtropfen und trocknen. Dann streift man die Beeren mit einer Gabel von den Stielen.



**Melonen** schneidet man in Stücke. Schale und Kerne werden entfernt. Das Fruchtfleisch wird gewürfelt.



**Birnen** werden geschält, in Viertel oder Achtel geteilt und vom Kerngehäuse befreit. Dann dünstet man die Birnenstücke in Zuckerlösung weich, läßt sie abtropfen und gibt sie ohne Zucker in den Rumtopf.



**Ananas.** Zum Abschluß kommt im Herbst eine Ananas in den Topf. Sie wird geschält und längs geviertelt. Die holzige Mitte schneidet man heraus. Das Fruchtfleisch wird gewürfelt.