

Rumtopf Rezept

Bei diesem **Rezept für einen Rumtopf** handelt es sich um die klassische Art, verschiedene Früchte der Saison, nacheinander über den ganzen Sommer hindurch, in Rum, zusammen mit Zucker einzulegen.

Der beigefügte Rum sollte aber immer mindestens einen Gehalt von 54 % Alkohol haben.

Bei weniger Alkohol kann es sein, dass der ganze Rumtopf zu Gären beginnt und der Rumtopf nicht mehr genießbar ist.

Auch der Zuckeranteil im Rumtopf spielt dabei eine große Rolle.

Die Regel dafür ist, dass man das Gewicht der jeweiligen Frucht, mit dem gleichen Gewicht an Zucker aufwiegt.

Ich habe aber die Erfahrung gemacht, dass solch ein Rumtopf einfach zu süß und klebrig im Geschmack wird.

Himbeeren und Brombeeren, sowie Johannisbeeren lasse ich bei meinem Rumtopf weg, denn diese werden gerne etwas hart im Geschmack.



Zutaten: für 4 - 5 Liter Rumtopf

500 g Erdbeeren
500 g Zucker
250 g Sauerkirschen, mit Kern
250 g Zucker
250 g Aprikosen entsteint
125 g Zucker
250 g Pfirsiche entsteint
125 g Zucker
250 g Mirabellen, mit Kern
125 g Zucker
500 g Birnen
250 g Zucker
250 g Zwetschgen entsteint
125 g Zucker
250 g frische Ananas
250 g Zucker
2 Flaschen Rum mit 54 % Alkohol
1 traditionellen Steinguttopf
(Rumtopf mit Deckel)
oder einen großen Porzellantopf

Zubereitung:

Deshalb mein Vorschlag für den Rumtopf, **die ersten zwei Fruchteinlagen** (Erdbeeren und Sauerkirschen) und die letzte Frucht (Ananas) mit dem gleichen Gewicht an Zucker einlegen. Dazu die Früchte immer zuerst in einer Schüssel mit Zucker bestreuen und etwa 20 - 40 Minuten durchziehen lassen. Erst danach, mit dem Zucker, in den Rumtopf umfüllen. Auf diese Art alle nun folgende Fruchtarten vorher mit Zucker bestreuen.

Die dritte Fruchteinlage ab jetzt und die folgenden Fruchtfolgen nur mit der Hälfte vom Fruchtgewicht mit Zucker aufwiegen.

Immer mit soviel Rum aufgießen, dass die Früchte gut 1 – 2 cm mit Alkohol bedeckt sind.

Das gelingt im Anfang nicht so gut, denn es schwimmen immer wieder Früchte an der Oberfläche, was nicht gut ist, denn dies begünstigt ein Schimmeln der Früchte im Rumtopf.

Dem kann man abhelfen, wenn man ein frisch, mit heißem Wasser abgespültes kleines Unterteller, vielleicht darauf auch noch eine Tasse setzt, oder sehr gut geht es auch, wenn man 2 - 3 kleine

Espresso Untertassen etwas versetzt in den Rumtopf auf die Früchte legt, damit die Früchte nach unten gedrückt werden und ganz mit Rum bedeckt sind.

Beim Rumtopf ist außer dem hochprozentigen Rum, absolute Sauberkeit bei dem Gefäß notwendig. Auch sollte man die Früchte im Rumtopf nicht mit einem Holzkochlöffel, sondern immer mit einem Löffel, wiederum ganz frisch gespült, aus Edelstahl oder Silber umrühren.

Für das Ansetzen des Rumtopfes :

Im Mai – Juni frische, tadellose, nicht zu große Erdbeeren, kurz abgespült und ringsum trocken getupft. Auf 500 g Erdbeeren nimmt man 500 g Zucker

Im **Juni – Juli** kommen feste Sauerkirschen, Schattenmorellen oder Weichselkirschen, wiederum mit der gleichen Menge Zucker, wie die vor bereitete Früchte schwer sind.

Im August enthäutete, entkernte Pfirsiche und Aprikosen, in dicken Spalten geschnitten, die Hälfte davon mit Zucker aufwiegen, außerdem Mirabellen mit Kern.

Im August bis September geschälte, in Spalten geschnittene Birnen, die Hälfte davon Zucker.

Im September bis Oktober entkernte Zwetschgen, in Viertel geschnitten, die Hälfte davon Zucker.

Im Oktober - November geschälte frische Ananas, in Würfel geschnitten, dieses Mal wiederum mit der gleichen Menge Zucker wie das Fruchtgewicht beträgt, aufwiegen.

Jetzt sollte der Rumtopf ein letztes Mal gut mit Rum bedeckt werden und bis zum 1 Advent an einem kühlen Ort ruhen.

Tipp:

Sollte der Rumtopf wider Erwarten doch zu Gären beginnen, sollte man wieder 54% igen Rum nachgießen, oder in der Apotheke 50 ml reinen Alkohol (Weingeist) kaufen und vorsichtig in den Rumtopf einrühren.

Aber wenn man alle Regeln der Sauberkeit, schattigen, kühlen Standort und sauberes Arbeitsgerät befolgt, kann eigentlich nichts schief gehen.

Auch sollte man regelmäßig alle Paar Tage einen Blick in den Rumtopf werfen und überprüfen.

Rumtopffrüchte serviert man zu Schlagsahne, Vanille – oder Schokolade Eis, einem Pudding, Panna Cotta, einer Bayrischen Creme, als Kompott, zu einer Süßspeise, oder als Fruchteinlage für einen Drink, oder einfach pur zwischendurch.

Diese Rumtopffrüchte, in kleinere Gläser mit Deckel abgefüllt, sind immer ein willkommenes Geschenk für Familienangehörige und gute Freunde.

Kalorienangaben

100 g Früchte aus dem Rumtopf haben ca. 240 kcal und ca. 0.4 g Fett