

# Rumtopf

## Zutaten

500 g	Erdbeeren	500 g	Pfirsiche
250 g	Zucker	250 g	Zucker
0,7 l	Strohrum (54%)	0,2 L	Strohrum (54%)
500 g	Sauerkirschen, entkernt	500 g	Ananas
250 g	Zucker	250 g	Zucker
0,2 L	Strohrum (54%)	0,2 L	Strohrum (54%)

*Zubereitungszeit: 20 Minuten je Obstsorte, plus Wartezeit ca. 6 Monate*

1. Mit den Erdbeeren - den ersten Sommerfrüchten - beginnt man. Die Früchte waschen. Völlig trocken lassen, Zucker zugeben und ca. 60 Minuten ziehen lassen. Früchte in den Rumtopf-Topf geben und so viel Rum darüber gießen, dass die Früchte fingerbreit bedeckt sind (ca. 0,7 l Rum zugeben).
2. Den Topf verschließen und an ein kühles Plätzchen stellen.
3. Gelegentlich nachschauen ob noch genug Flüssigkeit im Topf ist, denn der Rum soll immer fingerbreit über den Früchten stehen. Tut er es nicht, dann Rum nachgießen.
4. Sobald die nächsten Saison-Früchte fällig sind, macht man es genauso wie mit den Erdbeeren. Mit dem Unterschied, dass jetzt pro 500 g Früchte, 250 g Zucker und 0,2 l Rum benötigt werden.
5. Spätestens vier Wochen nach den letzten Früchten 0,35 l Rum nachgießen. Den Rumtopf dann noch ein paar Tage in Ruhe lassen.
6. Im November, Dezember wird die Geduld belohnt. Man darf den Rumtopf genießen, pur oder mit Eis.
7. Man kann auch Früchte wie Aprikosen, Pfirsiche (gehäutet, entkernt), Mirabellen, Reineclauden oder Birnen verwenden. Jedoch haben sich die oben angegeben am besten bewährt.

*Am besten Strohrum wegen des guten Aromas nehmen oder mit anderem mischen. Zur Sicherheit sollte man am Schluss noch einen kräftigen Schuss 80%igen Rum dazugeben – wegen der Haltbarkeit-*