

„Das Geschirrlädchen“

Großmutter's Rumtopf „Traditionsreiches Haushaltsrezept“

Zutaten:

Rum, Früchte, Zucker und am besten ein Rumtopf mit 5 Liter Inhalt

Man nimmt zum Rumtopf alle Früchte, die vom Frühjahr bis zum Herbst reifen, und legt sie nach der Aberntung in einen Steintopf mit Deckel ein. Nicht geeignet sind: Äpfel, schwarze Johannisbeeren, Heidelbeeren oder Brombeeren.

Nur absolut einwandfreies, reifes Obst sollte verwendet werden! Eine Lage Obst benötigt etwa 6 Wochen zum Reifen. Vor dem Nachfüllen wird mit einem sauberem Löffel umgerührt.

Zubereitung:

Mit Erdbeeren, den ersten Sommerfrüchten, fängt unser Rumtopf an. Sie werden gewaschen, abgetrocknet und in eine Schüssel gegeben. Dann wird das halbe Gewicht des Obstes an Zucker dazu gefüllt. Das Ganze lassen wir ca. 1 Std. durchziehen und erst dann kommt alles in den Rumtopf.

Wir gießen soviel 54 % Rum darüber, dass die Früchte fingerbreit bedeckt sind. Das heißt: Etwa eine 0,7 Ltr. Flasche Rum auf 1 Pfund Früchte und ein ½ Pfund Zucker. Dann verschließen wir den Topf und stellen ihn an ein kühles Plätzchen.

Zwischendurch schauen wir gelegentlich nach, ob noch genügend Flüssigkeit im Topf ist, denn er Rum soll immer fingerbreit über den Früchten stehen. Tut er es nicht, gießen wir Rum nach.

Sobald die nächsten Saison-Früchte da sind, gehen wir genauso vor wie bei den Erdbeeren, jedoch mit dem Unterschied, dass wir jetzt pro Pfund Obst und Zucker nur noch 0,2 Ltr. Rum brauchen.

Rumtopf-Kalender:

Mai/Juni:

0,5 kg. Erdbeeren + 0,25kg Zucker + 0,75 Ltr. Rum (54 Vol%)

Juni/Juli:

1 kg Sauerkirschen (mit Kernen) + 0,5 kg Zucker + 0,4 Ltr. Rum

Juli/August:

je 0,5 kg Aprikosen + Pfirsiche (abgezogen, entkernt und halbiert) + 0,5 kg Zucker + 0,4 Ltr. Rum

Aug./Sept.:

0,5 kg Zwetschgen o. Mirabellen (entkernt, halbiert) + 0,5 kg Himbeeren + 0,5 kg Zucker + 0,4 Ltr. Rum

Sept./Okt.:

0,5 kg Birnen (geschält, ohne Kerngehäuse, in Stücken) + 0,25 kg Zucker + 0,2 Ltr. Rum

Okt./Nov.:

Spätestens 4 Wochen nach den letzten Früchten eine halbe Flasche Rum nachgießen.

Nun den Rumtopf noch ein paar Tage ruhen lassen!

Nov./Dez.:

Nun können Sie den Rumtopf genießen. Besonders lecker schmeckt der Rumtopf zu Eis und Pudding.

Viel Spaß beim Ansetzen, Genießen oder abgefüllt in verschließbaren Gläschen verschenken!

Ihr Team aus dem Hause Steinzeug-Schmitt