

biber

Rumtopf Feinsteinzeug 5l, handgefertigt



Anleitung

Wichtig am Rumtopf sind gute Zutaten und Geduld. Nehmen Sie nur reife (nicht überreife) Früchte, die unbeschädigt, sauber und trocken sind, sowie Rum (54 %).

Ansetzen eines Rumtopfes

- Der Startschuss fällt im Mai/Juni mit ganzen Erdbeeren. In Ihren Rumtopf geben Sie auf ca. 500 g Früchte 250 g Zucker und 1 Liter 54 %igen Rum.
- Nach dem Einfüllen wird ein sauberer Teller auf die Früchte gelegt, damit diese nicht schwimmen.
- Für alle weiteren Früchte gilt das gleiche Frucht-Zucker-Verhältnis; jetzt reicht auch 40 %iger Rum und zwar nur so viel, dass die Früchte gut bedeckt sind.

Dunkel lagern

- Der Topf wird verschlossen und an einen kühlen, dunklen Ort gestellt. Dieser Ort sollte auch vor Kindern sicher sein, damit sie die alkoholgetränkten Früchte nicht aus Versehen entdecken und „naschen“.
- Ab und zu sollten Sie nachschauen, ob die Früchte noch etwa fingerbreit mit Flüssigkeit bedeckt sind, andernfalls muss Rum nachgegossen werden. **Niemals mit Wasser auffüllen, da sonst die konservierende Wirkung des Alkohols nicht mehr ausreicht und der Rumtopf anfängt zu gären.**

Nun geht es weiter

- Von Juni/Juli an kommen Sauerkirschen (mit Stein) in den Topf – am besten Schattenmorellen.
- Im Juli/August folgen Aprikosen und Pfirsiche. Sie müssen abgezogen sein, halbiert oder geviertelt und natürlich ohne Stein. Nur saftige, aber feste Früchte nehmen.
- August/September ist die Zeit für Pflaumen oder Mirabellen, am besten entsteint und halbiert.
- Im September/Oktober führen Birnen den Reigen weiter. Sie müssen geschält, in große Stücke geschnitten und vom Kerngehäuse befreit sein. Den Abschluss können frische Ananasstücke oder halbierte, entkernte Weintrauben bilden.

Und dann heißt es warten und Geduld haben

- Vier Wochen, nachdem die letzten Früchte in den Topf gegeben wurden, noch mal einen halben Liter Rum drübergießen.
- Und jetzt heißt es abwarten – mindestens 14 Tage, aber am besten ist es, erst zu Weihnachten der Versuchung zu erliegen.



Spülmaschinenfest



Lebensmittelecht



Backofenfest bis 250 °C