



## Exotischer Rumtopf

### **Zutaten:**

½ Ananas  
1 Bio-Limette  
500 g Aprikosen  
500 g Pfirsich  
500 g Erdbeeren (möglichst kleine)  
500 g Kiwi  
800-1000 g Rohrzucker  
2 Flaschen weißer Rum  
1 Vanilleschote

### **Zubereitung:**

Rumtopf auswaschen und austrocknen lassen.

Nur einwandfreie Früchte verarbeiten!

Die Ananas von Schale und Strunk befreien und in ca. 1,5 cm große Stücke schneiden

Aprikosen und Pfirsiche entsteinen, eventuell schälen und zerkleinern. (je nach Größe halbieren oder vierteln.)

Die Kiwis schälen und in 6 Stücke teilen. Die Früchte in den Rumtopf füllen. Die Limette auspressen und den Saft darüber geben.

Den Zucker über die Früchte rieseln lassen und möglichst im Kühlschrank über Nacht ziehen lassen. Alternativ geht auch der Keller. Früchte mit dem Rum übergießen, den Zucker einmal vorsichtig aufrühren und das Gefäß verschließen. Sollte nach ca. 3 Wochen etwas Flüssigkeit verdunstet sein, diese wieder auffüllen. Ab und an den Zucker aufrühren, bis dieser sich gelöst hat. Rumtopf über die komplette Ruhezeit verschlossen lassen.

Nach ca. 6 Wochen sollte der Rumtopf sein volles Aroma entfaltet haben und fertig sein. Bald aufbrauchen, da die Früchte zum grau werden neigen.