



Rumtopf für Ungeduldige

Zutaten für ein ca. 5l Einmachglas:

Ungezuckerte Früchte!

500 g gefrorene Erdbeeren, eventuell halbiert,

500 g gefrorene Pflaumen

500 g gefrorene Sauerkirschen entsteint

500 g gefrorene Beeren (Himbeeren/Blaubeeren/Brombeeren)

Etwas gemahlene Vanille und wenig Zimt

1 kg Rohrzucker

ca.1,5L dunkler Rum

Zubereitung:

500ml unverdünnten Fruchtsaft (geeignet ist Kirschsafte, damit der Rumtopf nicht zu „scharf“ wird).

Die Früchte in den Rumtopf schichten und mit dem Zucker und den Gewürzen überdecken. So auftauen lassen, am besten im Kühlschrank. Mit dem Rum und dem Fruchtsaft übergießen und 2-3 Tage durchziehen lassen, bis der Zucker gelöst ist. Ab und an umrühren.

Sofort verbrauchen.