

**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

Biber

Umweltprodukte Versand GmbH

6850 Dornbirn<sup>1</sup> Austria

[www.biber.com](http://www.biber.com)