

Rezeptvorschlag
Juli 2011

"Jetzt ansetzen: Rumtopf!"

Jetzt ist noch die richtige Zeit einen Rumtopf anzusetzen, der Sie dann in der kalten Jahreszeit mit den Herrlichkeiten des Sommers verwöhnt. Noch gibt es Beeren in Hülle und Fülle. Machen Sie zunächst eine kleinere Portion, die ca. 1-2kg Rumtopf ergibt.

Im Weltladen gibt's dazu den guten kubanischen Rum und den würzigen Mascobado-Vollrohrzucker, der den Rumtopf zur kulinarischen Besonderheit macht. Sie benötigen:



Zutaten:

1 großes oder zwei kleinere luftdicht verschließbare Gläser (Twist Off oder Bügelverschluss und Gummiring)

Für den ganzen Topf 1-2 Flaschen Ron Varadero (5 oder 7 jährig)*

Für den ganzen Topf circa 500g Mascobado Vollrohrzucker*

Eine Auswahl:

250g Erdbeeren

125g Himbeeren

125g Stachelbeeren

125g Blaubeeren

1 Handvoll Kirschen

125g Brombeeren

1 Handvoll Mirabellen oder Reneclauden

einige Zwetschgen

1 Handvoll Holunderbeeren oder Ebereschbeeren

1 Handvoll Weintrauben oder Rosinen.

*in unserem Weltladen erhältlich

Ernten oder kaufen Sie die Früchte dann, wenn sie perfekt reif sind. Die Früchte werden vorsichtig gewaschen, auf Küchentuch abgetropft und ganz gelassen. Pflaumen können zerteilt werden. Kirschen nicht entsteinen. Unbedingt nur unversehrte Früchte ohne weiche Stellen verwenden. Sortenweise eine Lage Früchte einschichten, mit ein paar Essl. Mascobado-Zucker bestreuen und mit Rum begießen, bis sie bedeckt sind (die meisten schwimmen). Danach die nächste Lage Früchte auf dieselbe Weise einfüllen. Sie können den Rumtopf in einem Zug ansetzen, oder zwischendurch das Glas verschließen und auf die nächste Sorte Früchte warten. Es macht nichts, wenn das Glas nicht ganz voll geworden ist, oder weniger Sorten Früchte enthält. Der gehaltvolle Rum konserviert alles. Ab und zu nachschauen, ob die Früchte weiterhin mit Rum bedeckt sind. Wenn nicht: nachgießen. In der Weihnachtszeit darf das Glas geöffnet werden. Lecker zu Pudding, Vanilleeis, mit Schlagsahne, im Tee oder einfach so.

Viel Freude mit diesem Rezept wünscht Ihnen

Ihr Weltladen-ZeichenDerZeit Team!