



RUMTOPF

Zutaten:

**3 Flaschen Feiner alter
Asmussen Rum 54%**
500 g Erdbeeren
500 g Himbeeren
1000 g Kirschen
500 g Birnen
500 g Pflaumen
Zucker

Zubereitung

Erdbeeren waschen, abtrocknen und in eine Schüssel geben. Dann wird das halbe Gewicht des Obstes an Zucker dazu gefüllt. Das Ganze eine gute Stunde durchziehen lassen und erst dann kommt alles in den Rumtopf. So viel Feiner alter Asmussen Rum 54% darüber gießen, dass die Früchte fingerbreit bedeckt sind. Das heißt, etwa eine 0,7 l Flasche auf ein Pfund Früchte und ein halbes Pfund Zucker. Danach Topf verschließen und an einen kühlen Platz stellen. Zwischendurch gelegentlich nachschauen, ob noch genügend Flüssigkeit im Topf ist, denn Feiner alter Asmussen Rum 54% soll immer fingerbreit über den Früchten stehen. Ist zu wenig Flüssigkeit vorhanden, etwas Feiner alter Asmussen Rum 54% nachgießen.

Sobald die nächsten Saisonfrüchte da sind, genauso verfahren wie mit den Erdbeeren. Mit dem einen Unterschied, dass jetzt pro Pfund Obst und Zucker nur noch ca. 0,2 l Feiner alter Asmussen Rum 54% benötigt werden.

Spätestens vier Wochen nach den letzten Früchten eine halbe Flasche Feiner alter Asmussen Rum 54% nachgießen. Den Rumtopf dann noch ein paar Tage ruhen lassen.



Nordbrand Nordhausen GmbH
Bahnhofstraße 25, 99734 Nordhausen/Harz
info@asmussen.de

Weitere Rezepte auf
www.asmussen.de