



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

Weitere Rezepte auf
www.asmussen.de

Rumtopf

ZUTATEN

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

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 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 der Rum soll immer fingerbreit über den Früchten stehen. Ist zu wenig Flüssigkeit vorhanden, etwas „Feiner alter Asmussen“ 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 „Asmussen“ benötigt werden.

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