

Rezepte aus dem Hessenpark



Rumtopf

Wir beginnen mit 500 Gramm Erdbeeren, 250 Gramm Zucker und einer Flasche 54 prozentigem Rum. Die Erdbeeren (und später auch alle weiteren Früchte) werden mit dem Zucker (Früchte-Zucker-Verhältnis immer 2:1) vermischt und über Nacht stehen lassen. Am nächsten Tag in das Rumtopfgefäß geben und mit der Flasche Rum übergießen. Bei allen weiteren Früchten kommen auf 250 Gramm Früchte und 125 Gramm Zucker jeweils 125 Milliliter Rum. Nach jedem Füllen das Gefäß mit Einmachhaut verschließen. Nach der letzten Fruchtzugabe vorsichtig umrühren und nochmals 4 Wochen warten. Danach genießen, z.B. zu Eis oder Pudding. Und diese Früchte können nach den Erdbeeren in den Rumtopf: Kirschen (süß und sauer, entsteint), Himbeeren, Johannisbeeren, Heidelbeeren, Pflaumen (entsteint und halbiert), Birnen (in Stücke geschnitten).