



PORZELLAN – GLAS - KUNSTGEWERBE

B. Erning-Söhne

TÖPFEREI – KERAMISCHE WERKSTATT

RosenXthal
STUDIO-ABTEILUNG



So gelingt Ihr Rumtopf

Gebrauchsanweisung



Wichtig am Rumtopf sind gute Zutaten und Geduld. Nehmen Sie nur reife (nicht überreife) Früchte, die unbeschädigt, sauber und trocken sind, sowie Rum (54 %). Geduld ist nötig, weil der Rumtopf sein einzigartiges Aroma erst zu Weihnachten offenbart.

Ansetzen eines Rumtopfes – leicht gemacht

So wird begonnen...

- Der Startschuss fällt im Mai/Juni mit ganzen Erdbeeren. In Ihrem Rumtopf gibt man auf ein Pfund Früchte ein halbes Pfund Zucker und einen 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 soviel, 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.

... jetzt 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 Reineclauden (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.

Und dann: warten!

Vier Wochen nachdem die letzten Früchte in den Topf gegeben wurden, noch mal einen halben Liter Rum drüber gießen. Und jetzt heißt es abwarten – mindestens 14 Tage, aber am besten ist es, erst zu Weihnachten der Versuchung zu erliegen.

Zum Genießen gibt es viele Möglichkeiten, zum Beispiel:

- pur, zu schwarzem Tee
- als Cocktail: zwei Esslöffel Früchte und Flüssigkeit in eine Sektschale geben und mit Sekt auffüllen
- als Rumtopftorte:
Einen Tortenboden oder Torteletts mit einer Schicht Vanillepudding und Rumtopffrüchten belegen, die mit Gelatine oder rotem Tortenguss angedickt werden. Den Rand mit blättrigen Mandeln verzieren.
- als Zugabe zu Vanille-Eiscreme und Schlagsahne mit heißer Himbeersoße und geriebener Schokolade.

Mit freundlichen Grüßen



Töpferei B. Erning-Söhne

Eschstraße 31

D-48703 Stadtlohn

Telefon: +49 (0) 2563/4962

Telefax: +49 (0) 2563/4405

Handy: +49 (0) 172/5328095

E-Mail: erning-soehne@t-online.de

Homepage: <http://www.toepferei-erning.de/>

