

Pflaumen-Rumtopf

Diese in Rum eingelegten Pflaumen schmecken hervorragend zu Eis, Pudding oder einfach pur.

etwa 20 Portionen



gelingt leicht

bis 40 Minuten



Zutaten:

Für ein 4-l-Gefäß (aus Glas, Keramik oder Ton):

Zutaten:

700 ml Rum (54% Vol)
300 g brauner Zucker
1 Pck. Dr. Oetker NATÜRLich Bourbon Vanillezucker
1000 g Pflaumen oder Zwetschgen

Wie bereite ich einen Pflaumen-Rumtopf zu?:

1 Vorbereiten:

Das Gefäß sorgfältig mit heißem Wasser ausspülen und gut abtropfen lassen.

2 Rumtopf zubereiten:

Rum, Zucker und Vanillezucker in das Gefäß geben und gut verrühren, so dass sich der Zucker auflöst. Pflaumen oder Zwetschgen waschen, entsteinen und vierteln und in das Gefäß geben. Dabei sollten die Früchte mit Rum bedeckt sein, evtl. mit einem passenden Teller beschweren. Das Gefäß gut verschließen und mind. 4 Wochen an einem kühlen und dunklen Ort durchziehen lassen. Den Rumtopf ab und zu vorsichtig mit einem Metall- oder Kunststofflöffel durchrühren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Pflaumen oder Zwetschgen sollten reif, aber fest sein und keine Druckstellen aufweisen.
- Besonders gut schmeckt der Rumtopf zu lauwarmem Vanille-Pudding von Dr. Oetker.
- Der Rum sollte auf jeden Fall 54 % Vol. enthalten.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps



© Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG · Postfach · 33547 Bielefeld · www.oetker.de E-Mail: service@oetker.de · Tel. (innerhalb Deutschlands) 00800 - 71 72 73 74 (gebührenfrei)