Rumtopf - Exotischer

Kategorien: Einmachen, Rum, Früchte

Zutaten für: 1 Rezept

700	ml	Weisser Rum
500	Gramm	Zucker
250	Gramm	Kumquats
250	Gramm	Guaven
250	Gramm	Litchis
5		Kiwis
1		Ananas
1		Mango
1		Limette

Anleitung:

Pro 500 g Zucker zwei Tassen Rum in einem Topf leicht erwärmen. Zucker zufügen und rühren, bis er sich auflöst.

Die geschälte Kiwis in dünne Scheiben schneiden, die Kumquats mit einer Nadel einstechen, Ananasfleisch würfeln, Guaven schälen und in Stücke schneiden, Litschis pellen und entkernen, Limette in dünne Scheiben schneiden.

Alle Früchte in ein Glas schichten, Rum und Zuckerlösung gleichzeitig darübergießen (etwa 2 cm soll die Flüssigkeit überstehen). Glas verschließen und 4 bis 6 Wochen kühl stehen lassen.