

Rumtopf mit Trockenfrüchten

Kategorien: Einmachen, Rum, Alkohol, Früchte

Zutaten für: 1 Rezept

1	kg	Trockenfruechte (Wildapriko- Sen,Zwetschgen,Feigen, Datteln)
1	Ltr.	Rum (54%)
1		Zitrone; die Schale davon
1		Vanilleschote

Anleitung:

Trockenfruechte waschen, im Backofen 2 Stunden trocknen. In Stuecke schneiden. In einen Steinguttopf oder in ein huebsches Glas schichten, Zitronenschale und Vanille dazwischengeben, mit Rum aufgiessen. Das Obst muss bedeckt sein. Gafaess nur zu 3/4 fuellen, da das Obst noch quillt!! Spaeter evtl. noch Rum nachgiessen. Mindestens eine Woche durchziehen lassen.

Tip: Mit den Rumfruechten Desserts (Fuellung fuer Aepfel, Beilagen zu Cremes und Flammeris etc.) zubereiten oder Gebaecke verfeinern.

Der Vorteil: Kein zusaetzlicher Zucker! Trotzdem: Allzuviel ist ungesund.