



Vielen ist der Rumtopf bzw. der Genuss der alkoholhaltigen Früchte noch ein Begriff. In Österreich erlebte der Rumtopf seinen Höhepunkt wohl in den 70er und 80er Jahren. Nachdem er zwischenzeitlich außer Mode gekommen war, erfreut er sich mittlerweile wieder immer größer werdender Beliebtheit und die alten Töpfe werden wieder regelmäßig mit Früchten gefüllt.

### Geschichte des Rumtopfs

Eine genaue Dokumentation zur Entstehungsgeschichte des Rumtopfes sucht man vergeblich. Den Geschichten nach sollen zur Kolonialzeit auf Schiffen bei Überseerouten zufällig Früchte in Rumfässer gefallen sein. Die Seeleute sollen dabei nicht nur festgestellt haben, dass die Früchte dadurch konserviert wurden, sondern auch, dass das hinzugekommene Rum-Aroma die Früchte schmackhaft gemacht hat.

So werden heute die reifen Früchte das ganze Jahr über nur mit Rum und Zucker in Töpfe eingelegt. Einer alten Tradition nach zufolge wird der Rumtopf zu Weihnachten vom familienältesten Mann geöffnet und es wird gemeinsam die eingelegte Fruchtvielfalt des Sommers über die Weihnachtsfeiertage genossen.

### Rumtopf ansetzen - so geht's

Wenn Sie einen Rumtopf ansetzen, dann ist das eine langwierige Angelegenheit, bei der Sie sorgsam vorgehen sollten. Begonnen wird traditionell im Mai oder Juni mit Rhabarber oder Erdbeeren. Folglich können alle paar Wochen Früchte nach Belieben hinzugefügt werden. Zu guter Letzt sollte der Rumtopf ca. 4 Wochen ohne weitere Zugabe von Früchten reifen können, damit das Aroma gut durchziehen kann. Rühren Sie die angesetzten Früchte zwischendurch nicht um, weil Sie dadurch die Früchte zerdrücken und zerstören könnten.

### Für einen Rumtopf benötigen Sie:

- ☉ einen großen Topf mit Deckel aus Steingut, Keramik oder Porzellan,
- ☉ reife Früchte der Saison,
- ☉ Zucker und
- ☉ Rum (mindestens 54 Vol.% Alkohol)

### Tipps zum Gelingen:

- ☉ Verwenden Sie nur einwandfreie Früchte, damit der Rumtopf nicht zu schimmeln oder gären beginnt. Gut geeignete Früchte sind beispielsweise Rhabarber, Erdbeeren, Kirschen, Himbeeren, Brombeeren, Pfirsiche, Nektarinen, Marillen, Äpfel, Birnen, Weintrauben, Stachelbeeren und Zwetschken.
- ☉ Nur trockene Früchte dem Rumtopf hinzufügen. Das Wasser würde den Alkoholgehalt und somit die Haltbarkeit herabsetzen.

- ⌚ Oft wird bei Rezepten angegeben, dass Sie die Zuckermenge nicht niedriger als 250 g Zucker auf 500 g Obst dosieren dürfen. Erfahrungsgemäß reicht aber auch weniger Zucker (3-4 % des Obstgewichts) aus um den Rumtopf haltbar zu machen. Beginnen Sie dabei mit viel Zucker bei den ersten Früchten; im Laufe des Jahres muss dann nicht mehr bei jeder Fruchtzugabe auch Zucker dazugegeben werden.
- ⌚ Wenn Sie den Rumtopf nicht über die Weihnachtsfeiertage aufessen, sondern länger aufbewahren wollen, dann füllen Sie ihn in Marmeladegläser ab und bewahren Sie diese an einem kühlen und dunklen Ort auf. So bleibt der Geschmack bestmöglich erhalten und Sie können den Rumtopf das ganze Jahr über genießen.
- ⌚ Früchte mit harter Schale wie zum Beispiel Weintrauben oder Stachelbeeren sollten Sie mit einer Nadel einige Male einstechen, damit der Alkohol schnell genug aufgenommen wird und die Früchte nicht schlecht werden.

## Verwendungsmöglichkeiten

Sie können den Rumtopf zu Eis, Cremen oder Kuchen als Kompott essen. Achtung: die Früchte nehmen einen Großteil des Alkohols auf. Durch den hohen Zuckergehalt schmeckt man dies aber nicht so stark. Für Kinder sind die Früchte nicht geeignet.

Aus Rumtopf lässt sich auch ein besonderer Aperitif herstellen - mischen Sie dazu die Rumtopfflüssigkeit mit Sekt.

## Links:

[Geschichte des Rumtopfs](#)

## DIY Rumtopf ansetzen Fotostrecke:

### Rumtopf ansetzen, Bild 1/7

Der Topf darf nicht beschädigt sein und muss gut gereinigt sein. Spülen Sie ihn dazu mit kochendem Wasser aus.

### Rumtopf ansetzen, Bild 2/7

Waschen Sie die frischen, einwandfreien Früchte bei Bedarf und tupfen Sie diese mit einem Küchenpapier trocken.

### Rumtopf ansetzen, Bild 3/7

Zerkleinern Sie die Früchte in mundgerechte Stücke.

### Rumtopf ansetzen, Bild 4/7

Setzen Sie die Früchte in einer Schüssel mit etwas Zucker an und lassen Sie diese Mischung einige Stunden stehen bis sich der Zucker aufgelöst hat.

### Rumtopf ansetzen, Bild 5/7

Füllen Sie die Früchte in den Topf und übergießen Sie diese mit Rum, sodass die Früchte ca. 1 cm mit Rum bedeckt sind.

### Rumtopf ansetzen, Bild 6/7

Schließen Sie den Topf mit Frischhaltefolie luftdicht ab, setzen Sie den Deckel darauf und bewahren Sie den Topf an einem kühlen, dunklen Platz auf.

### Rumtopf ansetzen, Bild 7/7

Nach einigen Wochen können Sie die nächsten Früchten – nach gleichem Ablauf - hinzufügen.