Früchte-Rumtopf

Zeit gesamt
30min

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Mittel

Zutaten

für 16 Portionen

Ananas	1 St.
Kiwi	3 St.
Aprikosen, frisch	5 St.
Pfirsiche	4 St.
Mango	1 St.
Brauner Zucker	400 g
Vanillinzucker	4 TL
weißer Rum	800 ml

Zubereitung

1. Ananas schälen, vierteln, Strunk entfernen und Fruchtfleisch in Stücke schneiden, dabei den holzigen Kern entfernen. Kiwis schälen, halbieren und in dicke Scheiben schneiden. Aprikosen und Pfirsiche in einer Schüssel mit heißem Wasser überbrühen. Früchte halbieren und in Spalten schneiden. Mango schälen, Fruchtfleisch vom Kern schneiden und ebenfalls würfeln.

2. In einem großen sauberen Glas Früchte mit Zucker und Vanillinzucker vermengen. Rum auffüllen, sodass die Früchte komplett bedeckt sind, und zugedeckt ca. 5–7 Tage ziehen lassen.

3. Früchte-Rumtopf als Dessert oder Beilage zu Kuchen oder Eis servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	287 kcal
Kohlenhydrate	45 g
Eiweiß	1 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	0 g