

## Rumtopf Christine

### Zutaten:

- Rum 54% - Zucker oder brauner Kandis - Früchte nach Reife

### Zubehör:

Stein oder Bowletopf

(Tipp: Kann mit Frischhaltefolie luftdicht abgeschlossen werden)

Löffel aus Metall oder Kunststoff & Geduld bis zu Weihnachten zur ersten Probe.

### Vorbereiten:

Spülen Sie das Gefäß sorgfältig mit heißem Wasser aus und lassen Sie es gut abtropfen.

**Wichtig:** Nicht geeignet für den Rumtopf- Äpfel, Schwarze Johannisbeeren, Heidelbeeren, Brombeeren. Nur absolut einwandfreies, reifes Obst verwenden. Vor dem Nachfüllen immer mit einem sauberen Löffel umrühren. Topf an ein kühles Plätzchen stellen und Deckel (Folie) geschlossen halten. Der Rum muss immer einen Fingerbreit über den Früchten stehen.

**Faustformel:** 500 g Früchte - 250 g Zucker - 0,7 l Rum (Anfang - später 0,2 l

auf zwei Gewichtsanteile Obst einen Gewichtsanteil Zucker zugeben und vermengen. Topf abdecken, kühl & dunkel stellen, nach letzter Fruchtzugabe 1-2 Monate ziehen lassen

Nun zum Rezept **Rumtopf Christine** nach Großmutter's Art für 4,5 Liter Topf.

Wir haben angesetzt:

! Achtung! Neue Früchte frühestens erst nach 2 - 3 Wochen zugeben.

1.	27.06.06 Erdbeeren 250 g	Zucker 125 g	Rum 0,5 l
2.	04.07.06 Johannisbeer, rot 250 g	Zucker 125 g	Rum 0,2 l
3.	12.07.06 Kirschen 250 g	Zucker 125 g	Rum 0,2 l
4.	05.09.06 Nektarinen 250 g	Zucker 125 g	Rum 0,2 l
5.	28.09.06 Pflaumen 250 g	Zucker 125 g	Rum 0,2 l
6.	02.10.06 Weintrauben 250 g	Zucker 125 g	Rum 0,2 l
7.	18.10.06 Kiwi 250 g	Zucker 125 g	Rum 0,2 l
8.	nach ca 6 Wochen		Rum 0,5 l

Etwa 6 Wochen nach den letzten Früchten, also etwa Mitte November, noch einmal eine halbe Flasche Rum nachgießen und den Rumtopf anschließend noch etwa zwei bis vier Wochen ruhen lassen. Anschließend kann der Rumtopf genossen werden.

Weihnachten haben wir den Rumtopf das erste Mal probiert.....ein Gedicht!

## Gut zu wissen....

dass es Engel der Lüfte gibt.....

Wir, die Fliegerkameraden, waren alle im Lufttransportverband in Penzing stationiert und haben das Luftfahrzeug Muster „Transall C-160“ geflogen. Wir, die Transporter, waren für die Logistik aller Art. z.B. Hungerhilfen, Umweltkatastrophen, Krankentransporte, Luftlandeunternehmen, Fallschirmsprungdienst sowie Versorgung der Botschaftsangehörigen in aller Welt zuständig. So haben wir auch kulinarisch nach Ländersitte die Mahlzeiten genossen und kennengelernt.

Im ersten Golfkrieg sowie im ehemaligen Jugoslawien haben wir in der Versorgung von Soldaten & Bevölkerung zur Friedenssicherung viel beigetragen und diese dauern immer noch an.

So habe ich als Ladungsmeister, wenn Zeit war, in der Transall u. a. für meine Crew in 7000 Metern Höhe gekocht, gebruzelt, heiße & kalte Getränke zubereitet und serviert.

Bei Interesse können technische Daten und sonstige Fragen unter

[Giovanni@Transall.de](mailto:Giovanni@Transall.de)

über Flugzeug & Besatzung & Aufgaben angefordert werden.

z.B.: Wie werde ich Flugzeugladungsmeister oder gar Transportflugzeugführer?



Als „Don Giovanni“ Priester und Ersatzspieß habe ich Kriegstraungen, Kriegsscheidungen sowie Beförderungen aller Art durchgeführt. Zur Äquatortaufe & Zeremonien wurde landesüblich gegessen & gefeiert.