



# APFELBLATT



Familie Jan-Hinrich Feindt - Westerjork 57 - 21635 Jork

## August – Pflaumen- und Zwetschenzeit

Leider ist sie vorbei, die schöne Kirschenzeit. Die Verbraucher konnten reichlich dicke pralle – sogenannte Knubberkirschen – genießen. Und – wie man so schön sagt – nach dem Genuss kommt vor dem Genuss. Jetzt sind also die Pflaumen und Zwetschen dran.

Bekannte Pflaumen- und Zwetschen-Sorten im Alten Land – hier eine kleine Auswahl - sind:

- \* **Katinka**
- \* **Tegera**
- \* **Hanita**
- \* **Frühe Fellenberg**
- \* **Haroma**
- \* **Hauszwetschen**
- \* **Haganta**
- \* **Presenta**



Um saftiges Sommerobst für den Winter zu konservieren, muss man es nicht unbedingt zu Marmelade verarbeiten. Wer kennt noch

### OMAS RUMTOPF - den edlen Nostalgiker.

Feinste Beeren lassen Omas Leckertopf wieder auferstehen. Also, setzen Sie doch mal einen Rumtopf an und legen Erdbeeren, Aprikosen, Kirschen, Pflaumen etc. in hochprozentigen Rum ein! Dafür ist ein Steingutgefäß mit etwa 5 Liter Fassungsvermögen und einem gut schließenden Deckel die richtige Wahl. Alternativ kann man auch große Einmachgläser verwenden.

### Zutaten zum Rumtopf:

Pro Schicht-Durchgang benötigt man je 500 g frisches Obst der Saison, Zucker und Rum mit mind. 54 Vol.-%. So werden die eingelegten Früchte richtig konserviert und sind über Monate hinweg haltbar.

### Die klassischen Rumtopf-Zutaten – sie kommen wann hinein?

- **Erdbeeren** wandern – sofern man sie noch erhält – als erste in den Rumtopf, z.B. 500 g gewaschene, geputzte Erdbeeren, ansonsten andere Früchte nehmen, mit 500 g Zucker für 30 Minuten ziehen lassen. Dann mit Rum übergießen. Früchte müssen immer bedeckt sein.
- Dann jeden Monat weitere Früchte mit 250 g Zucker und so viel Rum übergießen, dass er fingerbreit über dem Obst steht. Oben schwimmende Früchte eventuell beschweren (mit einem Teller).

- Bei **Aprikosen oder Pfirsichen** vorher die Haut abziehen, die Früchte entsteinen.
- **Süß- oder Sauerkirschen** werden mit Stein ab Juli in den Rumtopf gegeben.
- Saftige **Pflaumen** kommen ab August entsteint und halbiert dazu.
- **Brombeeren:** Im September bilden aromatische Brombeeren die nächste Schicht im Steingutgefäß.
- **Birnen:** Den Abschluss des Rumtopf-Ansetzens bilden im Oktober die Birnen. Sie kommen geschält und in mundgerechte Stücke geschnitten ganz obenauf.
- Den Rumtopf für etwa 4 Wochen an einem kühlen Ort, aber nicht im Kühlschrank, ziehen lassen. Dabei täglich schauen, ob die Früchte noch mit Rum bedeckt sind und eventuell Rum nachgießen.
- Auf diese Weise Monat für Monat das weitere Obst mit je 250 g Zucker und Rum darauf geben.



Wenn der Rumtopf Ende November, Anfang Dezember gut durchgezogen ist, kann man die beschwipsten Früchte genießen, entweder so als Drink, (der es in sich hat), mit Sekt aufgegossen oder auch als Kompott zu sahnigen Desserts oder Eis.