

Das kleine Hotel mit der großen Gemütlichkeit!



Bollaschnaps **(Rumtopf)**

- ¼ kg sehr schöne, vollreife deutsche Erdbeeren
- ¼ kg sehr schöne, vollreife deutsche Kirschen
- ¼ kg sehr schöne, vollreife deutsche Himbeeren
- ¼ kg sehr schöne, vollreife deutsche Brombeeren
- ¼ kg sehr schöne, vollreife deutsche Heidelbeeren
- ¼ kg sehr schöne, vollreife deutsche Aprikosen
- ¼ kg sehr schöne, vollreife deutsche Zwetschken
- 1 l natürlicher Himbeersirup
- 1 l Strohrum (80%)

Die Zubereitung dauert ca. 4 Monate, danach sollte der Rumtopf gut verschlossen an einem kühlen Ort mindestens 3 Monate ziehen.

Den Rum und den Himbeersirup gut mischen und in die Flaschen zurückfüllen. Je nach Saison die frischen, vollreifen Früchte waschen, trocken tupfen und in einen Steingut-Behälter schichten. Mit der Rum-Himbeersirupmischung aufgießen bis die Früchte bedeckt sind. Wenn nötig mit einem Teller als Gewicht untertauchen, damit die Früchte komplett in die Flüssigkeit getaucht bleiben. Diesen Vorgang bei allen Früchten wiederholen. Die Aprikosen und die Zwetschken entsteinen und sechsteln.

Im Winter die Früchte des Sommers genießen. Die Rumfrüchte werden vom Zucker und Alkohol konserviert und sind sehr lange haltbar.

Schreiben Sie sich ein Memo, damit Sie den Rumtopf nicht vergessen und am Schluss nur eingelegte Erdbeeren im Keller haben ...

**Viel Freid biim Chocha ond an Guata!
Bis nächst's mal - eibe Familie Riezler**

www.walserstuba.at
info@walserstuba.at