

Schneller Rumtopf

Für 4 Personen

250 g Kirschen	250 g Zwetschgen	250 g Mirabellen
20 Karamellbonbons	250 ml Rum	Vanilleeis

Karamellbonbons in der Küchenmaschine fein zermahlen. In einem Topf schmelzen und mit Rum ablöschen, aufkochen und die Früchte untermischen. Zugedeckt bei mittlerer Hitze so lange kochen, bis die Früchte aufgetaut sind. Mit dem Vanilleeis servieren.

Tim Mälzer am 14. 11. 2009