# Beschwipste Früchte im Rumtopf

Nur drei Zutaten im Thermomix® und ganz viel Spaß im Glas!

## Zutaten & Zubereitung

210 g Karamellbonbons

(ca. 40 Stk.) …….. **10 Sek./Stufe 10** mahlen (Achtung: laut!)

250 g Rum (54%) …… zugeben und **6 Min./100°C/Stufe 2,5** erhitzen.

750 g TK-Früchte,

z. B. Sommer-Mix ……. **10 Min./100°C/Linkslauf/Rührstufe** köcheln,

anschließend heiß in Gläser oder einen Rumtopf füllen.

Genussvolle Momente wünscht

**Rina Wilken**

www.genusswelt-wilken.de