



# BESCHWIPSTE FRÜCHE IM RUMTOPF



## 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](http://www.genusswelt-wilken.de)