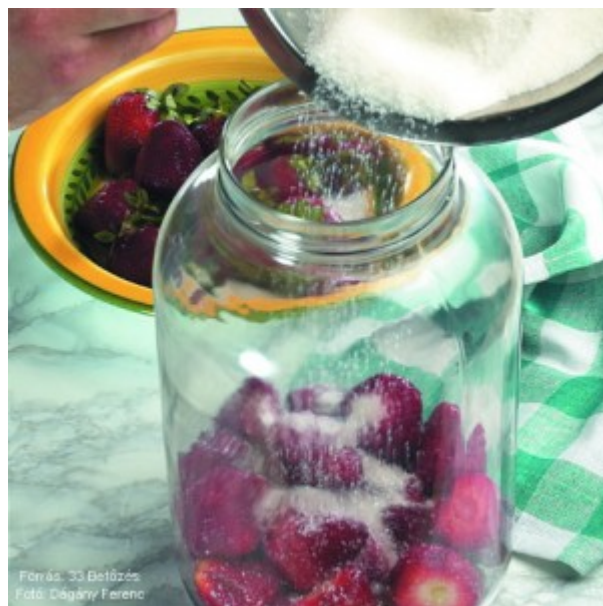


Agglegénybefőtt





Hozzávalók

50-50 dkg eper cseresznye málna ribiszke

meggy egres és sárgabarack

kb. 1,5 kg kristálycukor

kb. 1 liter rum

1. Egy 6-8 literes üveget gondosan kifertőtlenítünk, lecsöpögtetjük és az elsőnek beérő gyümölcsöt, vagyis az epret az aljára szórjuk. 20-30 deka cukorral behintjük és annyi rumot öntünk rá, amennyi ellepi. Ezután az edényt zsírpapírral lekötjük, a kamrába (hideg sötét helyre) tesszük. Amíg áll, a cukor fölolvad benne.
2. Amint érik a cseresznye, gondosan átválogatva, megmosva az üvegbe, a cukros eperre rakjuk. Meghintjük cukorral, és annyi rumot öntünk rá, amennyi ellepi. Zsírpapírral újra lekötjük, a kamrába tesszük. Következik a málna, a leszemezett ribiszke, a meggy és az egres. Természetesen nem egyszerre, hanem abban a sorrendben, ahogyan érnek. Minden réteget cukorral behintünk és rummal fölöntjük.
3. Legutoljára a sárgabarack kerül bele, és amikor megtelt az üveg, jól lezárjuk és legalább 2 hónapig nem nyúlunk hozzá, hogy az íze összeérjen. Nemcsak önmagában finom, de leszűrt levét gyümölcslikőrként is kínálhatjuk.

Jó tanács

- E rumban eltett vegyes gyümölcsnek elkészítése oly könnyű, hogy agglegények is bátran megpróbálkozhatnak vele. Innen a neve.
- A felsoroltakon kívül másféle gyümölcs is kerülhet bele, például szilva, ringló, nektarin (kopaszbarack) vagy őszibarack is.
- A gyümölcsök állás közben valamelyest színüket veszítik, és összeesnek, de ez természetes, nem jelent hibát!