



Menge 6 - 7 Gläser à 200 ml



Dauer bis zu 30 Minuten



Schwierigkeit leicht

ANANAS-CHILI-FRUCHTAUFSTRICH

Süß trifft scharf: diese besondere Kombination wird Sie begeistern!



Zubereitung

- 1.** Ananas schälen, pürieren und 1 kg abwiegen. Chilischote entkernen und in feine Stückchen schneiden.
- 2.** Ananaspüree mit Chili und Diamant Gellierzucker 2:1 in einem großen Topf mischen und unter Rühren zum Kochen bringen.
- 3.** Bei starker Hitze unter Rühren 3 Minuten sprudelnd kochen lassen.
- 4.** Fruchtaufstrich sofort heiß in Gläser füllen und diese gut verschließen.

Zutaten

1000 g	Ananas (vorbereitet gewogen)
1 kl.	rote scharfe Chilischote
500 g	Diamant Gellierzucker 2:1

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.