



Menge 8 - 10 Gläser à 200 ml



Dauer bis zu 30 Minuten



Schwierigkeit leicht

## ANANAS-ERDBEER-AUFSTRICH MIT MINZE

Fruchtig-süß und doch frisch – dank gehackter Minze! Der Aufstrich aus Ananas und Erdbeere bekommt durch dieses köstliche Extra den besonderen Schliff.



### Zubereitung

1. Ananas schälen, Mittelstrunk entfernen, Fruchtfleisch in Stücke schneiden und pürieren. Erdbeeren waschen, putzen und pürieren. Minze waschen und Blätter fein hacken.
2. Insgesamt 1,5 kg Fruchtpüree abwiegen, mit Diamant Gelierzucker 3:1 und Minze 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

800 g	Ananas (vorbereitet gewogen)
700 g	Erdbeeren (geputzt gewogen)
2-3 Zweige	Minze
500 g	Diamant Gelierzucker 3:1

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht  
Ihr Diamant-Team.