



Menge 6 - 7 Gläser à 200 ml



Dauer bis zu 20 Minuten



Schwierigkeit leicht

ANANAS-FRUCHTAUFSTRICH MIT MINZE

Frische Minze verleiht diesem Fruchtaufstrich eine besondere Note - ganz einfach zubereitet in einer Küchenmaschine mit Kochfunktion!



Zubereitung

1. Ananas schälen, Fruchtfleisch vom Strunk und dann in grobe Stücke schneiden. Minze waschen und Blättchen abzupfen.
2. 1000 g Ananas zusammen mit der Minze in den Mixbehälter geben und 20 Sek./Stufe 6 zerkleinern.
3. 1 Packung DIAMANT Gelierzucker 2:1 für Küchenmaschinen mit Kochfunktion dazugeben und 10 Sek./Stufe 3 unterrühren.
4. 13 Min./100°C/niedrige Rührstufe (Herstellerangaben beachten) ohne Messbecher kochen.
5. Fruchtaufstrich sofort heiß in Gläser füllen und diese gut verschließen.

Zutaten

| | |
|-----------------|--|
| 1000 g | Ananas (vorbereitet gewogen) |
| 2-3 Zweige | frische Minze |
| 1 Paket (500 g) | Diamant Gelierzucker 2:1 für Küchenmaschinen mit Kochfunktion |

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.