



Menge 6 - 7 Gläser à 200 ml



Dauer bis zu 30 Minuten



Schwierigkeit leicht

## ANANAS-MINZ-AUFSTRICH

Die frische Note der Minze gibt diesem Fruchtaufstrich den besonderen Pfiff!



### Zubereitung

- 1.** Ananas schälen, Fruchtfleisch vom Strunk schneiden, in Stücke schneiden und pürieren. 1 kg abwiegen. Minze waschen, Blättchen abzupfen und fein hacken.
- 2.** Ananas mit Diamant Gelierzucker 2:1 in einem großen Topf mischen und unter Rühren zum Kochen bringen.
- 3.** Bei starker Hitze unter Rühren 3 Minuten sprudelnd kochen lassen. Am Ende der Kochzeit Minze unterrühren.
- 4.** Fruchtaufstrich sofort heiß in Gläser füllen und diese gut verschließen.

### Zutaten

1 kg	Ananas (vorbereitet gewogen)
2-3 Zweige	frische Minze
500 g	Diamant Gelierzucker 2:1

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht  
Ihr Diamant-Team.