



Menge 2 Gläser à 200 ml



Dauer bis zu 15 Minuten



Schwierigkeit leicht

ANANAS-ORANGEN-AUFSTRICH MIT AMARETTO

Herrlich fruchtig, verfeinert mit einem kleinen Schluck - und mit Diamant Gelierzucker im Handumdrehen gemacht!



Zubereitung

1. Ananas schälen, Fruchtfleisch vom Kern schneiden und 125 g abwiegen. Apfel schälen, Kerngehäuse entfernen und 75 g abwiegen. Obst in Stücke schneiden und mit Orangensaft und Amaretto in ein hohes Gefäß geben.
2. Diamant Gelierzucker zugeben und alles ca. 45 Sekunden mit dem Pürierstab mixen, bis eine gleichmäßige Masse entsteht.
3. Fruchtaufstrich in Gläser füllen und abgedeckt in den Kühlschrank stellen oder sofort genießen.

Zutaten

| | |
|-------|-------------------------------|
| 125 g | Ananas (vorbereitet gewogen) |
| 1/2 | Apfel |
| 50 ml | frisch gepresster Orangensaft |
| 1 | Schuss Amarettolikör |
| 185 g | Diamant Gelierzucker |

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.