



Menge 2 Gläser à 200 ml



Dauer bis zu 15 Minuten



Schwierigkeit leicht

## APFEL-ZIMT-FRUCHTAUFSTRICH

Äpfel und Zimt passen einfach ideal zusammen. Dieser Fruchtaufstrich ist im Handumdrehen gezaubert ohne zu kochen und schmeckt besonders im Herbst und Winter!



### Zutaten

250 g	Äpfel (vorbereitet gewogen)
185 g	Diamant Gelierzucker
1/2 TL	Zimt

### Zubereitung

1. Äpfel schälen, von Stiel und Kerngehäuse befreien und 250 g abwiegen. In Stücke schneiden und in ein hohes Gefäß geben.
2. Diamant Gelierzucker und Zimt 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.
4. Tipp: Falls die Äpfel zu hart sind, können Sie sie vorab in etwas Wasser oder Apfelsaft weich kochen, damit sie sich besser pürieren lassen. Nach Wunsch verfeinern Sie den Aufstrich mit gehackten Mandeln und Rosinen!

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht  
Ihr Diamant-Team.