



Menge 8 - 10 Gläser à 200 ml



Dauer bis zu 30 Minuten



Schwierigkeit leicht

## APRIKOSEN-AUFSTRICH MIT MARILLENGEIST

Besonders fruchtig, verfeinert mit einem guten Schuss Marillengeist - das schmeckt!



### Zubereitung

- 1.** Aprikosen waschen und entsteinen. Die Hälfte der Aprikosen pürieren, den Rest in sehr feine Streifen schneiden. Mit Diamant Gelierzucker 3:1 mischen und 3-4 Stunden zugedeckt ziehen lassen.
- 2.** In einem großen Topf unter Rühren zum Kochen bringen. Bei starker Hitze unter Rühren 3 Minuten sprudelnd kochen lassen.
- 3.** Am Ende der Kochzeit Marillengeist unterrühren.
- 4.** Fruchtaufstrich sofort heiß in Gläser füllen und diese gut verschließen.

### Zutaten

1500 g	Aprikosen (entsteint gewogen)
500 g	Diamant Gelierzucker 3:1
4 cl	Marillengeist

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht  
Ihr Diamant-Team.