



Menge 6 - 7 Gläser à 200 ml



Dauer bis zu 60 Minuten



Schwierigkeit leicht

APRIKOSEN-AUFSTRICH MIT SCHUSS

Der Aprikosenlikör bringt den besonderen Pfiff in diese köstliche Kreation!



Zubereitung

1. Aprikosen waschen, entsteinen und in Stückchen schneiden. Mit Diamant Gelierzucker 2:1 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 Aprikosenlikör unterrühren.
4. Fruchtaufstrich sofort heiß in Gläser füllen und diese gut verschließen.

Zutaten

1 kg	Aprikosen (entsteint gewogen)
500 g	Diamant Gelierzucker 2:1
2-4 cl	Aprikosenlikör

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.