



Menge 6 –7 Gläser à 200 ml



Dauer bis zu 30 Minuten



Schwierigkeit leicht

## APRIKOSEN-BIRNEN-AUFSTRICH MIT LIMETTE

Frische Limette gibt diesem fruchtigem Aufstrich den gewissen Pfiff - in Küchenmaschinen mit Kochfunktion noch leichter zuzubereiten!



### Zutaten

500 g	Aprikosen (entsteint gewogen)
500 g	reife Birnen (geschält und geputzt gewogen)
1	Bio-Limette
1 Packung (500 g)	Diamant Gelierzucker 2:1 für Küchenmaschinen mit Kochfunktion

### Zubereitung

1. Aprikosen waschen und entsteinen. Birnen schälen und entkernen. Beides in Stücke schneiden. Limette heiß abwaschen, abtrocknen, Schale fein abreiben und Saft einer halben Limette auspressen.
2. Jeweils 500 g Aprikosen und Birnen in den Mixbehälter geben und 20 Sek./Stufe 6 zerkleinern.
3. 1 Packung Diamant Gelierzucker 2:1 für Küchenmaschinen mit Kochfunktion, Limettenabrieb und -saft dazugeben und 10 Sek./Stufe 3 unterrühren.
4. 13 Minuten/100 °C/niedrige Rührstufe (Herstellerangaben beachten) ohne Messbecher kochen.
5. Fruchtaufstrich sofort heiß in Gläser füllen und diese gut verschließen.

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht  
Ihr Diamant-Team.