



Menge 2 Gläser à 200 ml



Dauer bis zu 15 Minuten



Schwierigkeit leicht

APRIKOSEN-COGNAC-TRAUM

Mit nur vier Zutaten ist das fruchtige Gelee im Handumdrehen zubereitet – und mit feiner Cognac-Note besonders verfeinert.



Zubereitung

1. Aprikosen entsteinen und in Stücke schneiden. Zusammen mit Cognac, Zitronensaft und Diamant Gelierzucker in ein hohes Gefäß geben.
2. 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: Wenn Kinder mitessen, ersetzen Sie den Cognac einfach durch dieselbe Menge Mandelsirup!

Zutaten

230 g	Aprikosen (entsteint gewogen)
20 ml	Cognac
1-2 TL	Zitronensaft
185 g	Diamant Gelierzucker

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.