



Menge 2 Gläser à 200 ml



Dauer bis zu 20 Minuten



Schwierigkeit leicht

## APRIKOSEN-FRUCHTAUFSTRICH MIT HOLUNDERBLÜTEN-SIRUP

Im Handumdrehen gezaubert ohne zu kochen: ein köstlicher Fruchtaufstrich aus frischen Aprikosen und Holunderblüten-Sirup.



### Zubereitung

1. Aprikosen waschen, entsteinen und in Stücke schneiden. 240 g abwiegen und zusammen mit Holunderblüten-Sirup in ein hohes Gefäß geben.
2. Diamant Gelierzauber zugeben und alles ca. 45 Sekunden mixen, bis eine gleichmäßige Masse entsteht.
3. Fruchtaufstrich in Gläser füllen und abgedeckt in den Kühlschrank stellen oder sofort genießen.
4. Tipp: Im Frühjahr einige Holunderblüten von der Dolde ablösen und zur Dekoration über den Fruchtaufstrich streuen oder unterrühren.

### Zutaten

|        |                               |
|--------|-------------------------------|
| 240 g  | Aprikosen (entsteint gewogen) |
| 1-2 EL | Holunderblüten-Sirup          |
| 185 g  | Diamant Gelierzauber          |

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht  
Ihr Diamant-Team.