



Menge 8 - 10 Gläser à 200 ml



Dauer bis zu 60 Minuten



Schwierigkeit leicht

APRIKOSEN-HIMBEER-TRAUM

Die Fruchtaufstrich bezaubert durch eine Mischung aus süßen Aprikosen und sauren Himbeeren - durch einen hohen Fruchtanteil besonders fruchtig!



Zubereitung

1. Aprikosen waschen, entsteinen und in Stücke schneiden. Himbeeren verlesen und vorsichtig waschen. Früchte pürieren und 1000 g abwiegen.
2. Früchte mit Diamant Gelierzucker 3:1 in einem großen Topf mischen und unter Rühren zum Kochen bringen.
3. Bei starker Hitze unter Rühren 3 Minuten sprudelnd kochen lassen.
4. Fruchtaufstrich sofort heiß in Gläser füllen und diese gut verschließen.

Zutaten

1 kg	Aprikosen (entsteint gewogen)
500 g	Himbeeren
500 g	Diamant Gelierzucker 3:1

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.