



Menge 6 - 7 Gläser à 200 ml



Dauer bis zu 30 Minuten



Schwierigkeit leicht

## APRIKOSEN-MANGO-AUFSTRICH MIT INGWER

Die leichte Schärfe des Ingwers macht diesen Fruchtaufstrich zu etwas Besonderem!



### Zubereitung

1. Aprikosen waschen und entsteinen. Mango schälen und Fruchtfleisch vom Stein schneiden. Früchte pürieren. Ingwer schälen und reiben.
2. 1000 g Früchte abwiegen, mit Diamant Gelierzucker 2:1 und Ingwer 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.
5. Tipp: Die Mangos können Sie auch gegen Pfirsiche oder Nektarinen austauschen.

### Zutaten

600 g	Aprikosen (entsteint gewogen)
400 g	Mango (vorbereitet gewogen)
1 Stk.	frischer Ingwer (ca. 1 cm)
500 g	Diamant Gelierzucker 2:1

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht  
Ihr Diamant-Team.