



APRIKOSEN-MARACUJA-AUFSTRICH MIT MARZIPAN UND AMARETTO

Marzipan schmeckt nicht nur zur Weihnachtszeit – im Sommer verfeinert es den köstlich-fruchtigen Aufstrich mit exotischer Maracuja und saftiger Aprikose.



Zubereitung

1. Aprikosen waschen, entsteinen und in Stücke schneiden. Maracujas halbieren, Fruchtfleisch herauslösen und durch ein Sieb streichen, um die Kerne zu entfernen. Insgesamt 250 g Früchte abwiegen und in ein hohes Gefäß geben.
2. Diamant Gelierzauber zugeben und alles ca. 45 Sekunden mit dem Pürierstab mixen, bis eine gleichmäßige Masse entsteht.
3. Marzipan-Rohmasse zerkleinern und mit dem Amaretto sorgfältig unterrühren.
4. Fruchtaufstrich in Gläser füllen und abgedeckt in den Kühlschrank stellen oder sofort genießen.

Zutaten

150 g	Aprikosen (entsteint gewogen)
100 g	Maracuja-Fruchtfleisch (Passionsfrucht)
185 g	Diamant Gelierzauber
30 g	Marzipan-Rohmasse
2 TL	Amaretto

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.