



Menge 2 Gläser à 200 ml



Dauer bis zu 20 Minuten



Schwierigkeit leicht

## BASILIKUM-LIMETTEN-APFEL-AUFSTRICH

Mit diesem extravaganen Aufstrich aus Äpfeln, Limetten und Basilikum bleibt der Sommer noch ein bisschen länger auf dem Tisch. Ohne zu kochen und so yummy! !



### Zubereitung

1. Äpfel schälen, putzen, grob würfeln und 250 g abwägen. Limetten heiß abwaschen, abtrocknen, Schale abreiben und Saft einer Limette auspressen. Basilikum waschen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen.
2. Apfelwürfel mit Limettenabrieb und -saft, Basilikum und Diamant Gelierzucker in ein hohes Gefäß geben und 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.

### Zutaten

2-3	Äpfel (z. B. Pink Lady)
2	Bio-Limetten
4 Zweige	Basilikum
185 g	Diamant Gelierzucker

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht  
Ihr Diamant-Team.