



Menge 2 Gläser à 200 ml



Dauer bis zu 15 Minuten



Schwierigkeit leicht

## BEEREN-MANGO-AUFSTRICH

Ob mit tiefgekühlten oder frischen Beeren: Dieser Fruchtaufstrich macht Lust auf den Sommer - und ist im Handumdrehen zubereitet ohne zu kochen!



### Zutaten

100 g	gemischte Waldbeeren (frisch oder tiefgekühlt)
150 g	Mango (vorbereitet gewogen)
185 g	Diamant Gelierzucker

### Zubereitung

1. Waldbeeren waschen bzw. auftauen lassen. Mango schälen und Fruchtfleisch vom Stein schneiden. Insgesamt 250 g Früchte abwiegen und in ein hohes Gefäß geben.
2. Diamant Gelierzucker zugeben 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.
4. Tipps: - Den Aufstrich nach Geschmack mit 1 TL angestoßenem rosa Pfeffer (rosa Beeren) verfeinern.  
- Dazu schmecken schnelle Blätterteig-Hörnchen: Hierfür Blätterteig (z. B. aus dem Kühlregal) nach Packungsanleitung vorbereiten und diesen erst in Quadrate (ca. 10 cm Kantenlänge), dann in Dreiecke schneiden. Diese von der Seite her aufrollen und leicht halb rund geformt auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Ein Eigelb mit etwas Wasser mischen, die Hörnchen damit bestreichen und im vorgeheizten Backofen bei vorgegebener Temperatur und Zeit backen.

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht  
Ihr Diamant-Team.