



Menge -



Dauer bis zu 15 Minuten



Schwierigkeit leicht

## BESCHWIPSTER HIMBEER-KIRSCH-ZAUBER

Mit Amaretto und Vanille verfeinert und im Handumdrehen ohne Kochen zubereitet - einfach herrlich!



### Zubereitung

- 1.** Himbeeren vorsichtig abspülen. Kirschen waschen, entstielen und entsteinen. 250 g Obst mit Diamant Gelierzauber in ein hohes Gefäß geben. Vanilleschote aufritzen, Mark herauskratzen und dazugeben.
- 2.** Alles ca. 45 Sekunden mit dem Pürierstab mixen, bis eine gleichmäßige Masse entsteht. Den Amaretto unterrühren.
- 3.** Fruchtaufstrich in Gläser füllen und abgedeckt in den Kühlschrank stellen oder sofort genießen.

### Zutaten

125 g	Himbeeren
125 g	Süßkirschen (entsteint gewogen)
185 g	Diamant Gelierzauber
1	Vanilleschote
2 cl	Amaretto

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht  
Ihr Diamant-Team.