



Menge 2 Gläser à 200 ml



Dauer bis zu 15 Minuten



Schwierigkeit leicht

## BIRNE-KOKOS-LIMETTE-FRUCHTAUFSTRICH

Köstlicher kaltgerührter Aufstrich aus Birne, Kokos und Limette - damit zaubern Sie Abwechslung auf den Frühstückstisch!



### Zubereitung

1. Bio-Limette heiß abwaschen, abtrocknen, feine Streifen mit einem Zestenreißer abreißen und den Saft auspressen.
2. Birnen waschen, nach Geschmack schälen und würfeln. 250 g abwiegen und mit Limettensaft in ein hohes Gefäß geben. Diamant Gelierzauber und Kokoslikör zugeben und alles ca. 45 Sekunden mit dem Pürrierstab mixen, bis eine gleichmäßige Masse entsteht.
3. Limettenzesten und Kokosraspel unterrühren.
4. Fruchtaufstrich in Gläser füllen und abgedeckt in den Kühlschrank stellen oder sofort genießen.

### Zutaten

1	Bio-Limette
250 g	reife Birnen (vorbereitet gewogen)
185 g	Diamant Gelierzauber
20 ml	Kokoslikör
15 g	Kokosraspel

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht  
Ihr Diamant-Team.