



Menge 6 - 7 Gläser à 200 ml



Dauer bis zu 30 Minuten



Schwierigkeit leicht

BIRNEN-MIRABELLEN-AUFSTRICH MIT ROSMARIN

Durch würzigen Rosmarin erhält dieser Aufstrich aus Birnen und Mirabellen eine ganz besonders köstliche Note.



Zutaten

| | |
|------------|--------------------------------|
| 500 g | Birnen (geputzt gewogen) |
| 500 g | Mirabellen (entsteint gewogen) |
| 3-4 Zweige | Rosmarin |
| 500 g | Diamant Gelierzucker 2:1 |

Zubereitung

1. Birnen waschen und putzen. Mirabellen waschen und entsteinen. Beides in kleine Stücke schneiden und insgesamt 1 kg abwiegen. Rosmarin abspülen.
2. Früchte mit Rosmarin und Diamant Gelierzucker 2:1 in einem großen Topf mischen und zugedeckt 3-4 Stunden ziehen lassen.
3. Danach unter Rühren zum Kochen bringen.
4. Bei starker Hitze unter Rühren 3 Minuten sprudelnd kochen lassen.
5. Am Ende der Kochzeit Rosmarin entfernen.
6. Fruchtaufstrich sofort heiß in Gläser füllen und diese gut verschließen.

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.