



Menge 6 – 7 Gläser à 200 ml



Dauer bis zu 30 Minuten



Schwierigkeit leicht

BROMBEER-BIRNEN-AUFSTRICH

Nicht zu herb und nicht zu süß - genau richtig!



Zubereitung

1. Brombeeren waschen und putzen. Birnen schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden.
2. Insgesamt 1 kg abwiegen, mit Diamant Gelierzucker 2:1 in einem großen Topf mischen und 3-4 Stunden zugedeckt ziehen lassen.
3. Dann unter Rühren zum Kochen bringen.
4. Bei starker Hitze unter Rühren 3 Minuten sprudelnd kochen lassen.
5. Fruchtaufstrich sofort heiß in Gläser füllen und diese gut verschließen.

Zutaten

750 g	Brombeeren (vorbereitet gewogen)
250 g	Birnen (vorbereitet gewogen)
500 g	Diamant Gelierzucker 2:1

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.