



Menge 6 - 7 Gläser à 200 ml



Dauer bis zu 30 Minuten



Schwierigkeit leicht

BROMBEER-HOLUNDER-AUFSTRICH MIT ZIMT

Spätsommerliche Brombeeren und Holunderbeeren werden mit einem Hauch Zimt zu einem köstlichen Fruchtaufstrich!



Zubereitung

1. Holunderbeeren waschen, von den Rispen streifen und pürieren. Brombeeren waschen, putzen und pürieren.
2. 1000 g Fruchtpüree mit Zimtstange und Diamant Gelierzucker 2:1 in einem großen Topf mischen und unter Rühren zum Kochen bringen.
3. Bei starker Hitze unter Rühren 3 Minuten sprudelnd kochen lassen. Am Ende der Kochzeit die Zimtstange entfernen.
4. Fruchtaufstrich sofort heiß in Gläser füllen und diese gut verschließen.

Zutaten

500 g	Brombeeren (vorbereitet gewogen)
500 g	Holunderbeeren (vorbereitet gewogen)
1	Zimtstange
500 g	Diamant Gelierzucker 2:1

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.