



Menge 6 - 7 Gläser à 200 ml



Dauer bis zu 25 Minuten



Schwierigkeit leicht

## BROMBEER-LAKRITZ-AUFSTRICH

Lakritzbonbons verleihen diesem beerigen Fruchtaufstrich das gewisse herbe Etwas!



### Zubereitung

1. Brombeeren waschen, verlesen und pürieren. Lakritzbonbons grob hacken.
2. 925 g Brombeerpüree mit Lakritzbonbons 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.
4. Fruchtaufstrich sofort heiß in Gläser füllen und diese gut verschließen.
5. Tipp: Lakritzschnecken oder ähnliche Weich-Lakritz-Produkte eignen sich nicht, da sie sich nicht auflösen.

### Zutaten

925 g	Brombeeren (vorbereitet gewogen)
75 g	harte Lakritzbonbons (z. B. Sallos)
500 g	Diamant Gelierzucker 2:1

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht  
Ihr Diamant-Team.