



Menge 6 - 7 Gläser à 200 ml



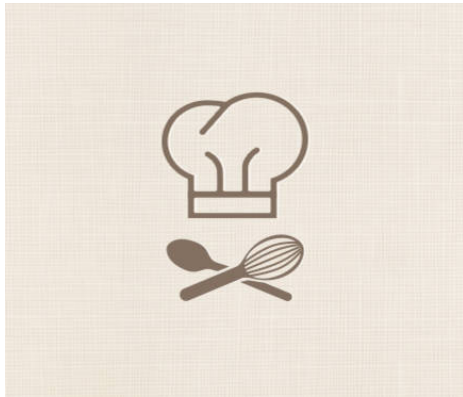
Dauer bis zu 20 Minuten



Schwierigkeit leicht

CREMIGER JOHANNISBEER-BANANEN-AUFSTRICH

Eine tolle Kombination aus saurer Johannisbeere und exotisch-süßer Banane, vereint in einem Fruchtaufstrich!



Zubereitung

1. Johannisbeeren waschen, abtropfen lassen und von den Rispen streifen. Bananen schälen und in Stücke schneiden. Beides pürieren und insg. 1 kg abwiegen.
2. Fruchtpüree in einen großen Topf geben und mit Diamant Gelierzucker 2:1 vermischen. 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: Für einen Aufstrich ohne Kernchen, die Johannisbeeren zunächst pürieren und durch ein Sieb streichen. Anschließend 850 g abwiegen und mit 150 g pürierter Banane mischen.

Zutaten

850 g	rote oder schwarze Johannisbeeren (geputzt gewogen)
150 g	Banane (geschält gewogen (1-2 Stück))
500 g	Diamant Gelierzucker 2:1

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.