



Menge 2 Gläser à 200 ml



Dauer bis zu 15 Minuten



Schwierigkeit leicht

ERDBEER-BALSAMICO-AUFSTRICH MIT ZITRONENMELISSE

Im Handumdrehen gezaubert ohne zu kochen besticht dieser Fruchtaufstrich durch die Kombination von fruchtiger Erdbeere mit leicht zitronigem Geschmack! Der Clou: ein Hauch Balsamico!



Zubereitung

1. Erdbeeren waschen, putzen, in Stücke schneiden und in ein hohes Gefäß geben.
2. Diamant Gelierzauber zugeben und alles ca. 45 Sekunden mit dem Pürierstab mixen, bis eine gleichmäßige Masse entsteht.
3. Zitronenmelisse waschen, trocknen, fein schneiden und zusammen mit Balsamico unterheben.
4. Fruchtaufstrich in Gläser füllen und abgedeckt in den Kühlschrank stellen oder sofort genießen.

Zutaten

250 g	Erdbeeren (vorbereitet gewogen)
185 g	Diamant Gelierzauber
1-2 Zweige	Zitronenmelisse
1 EL	Balsamico-Essig

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.