



Menge 6 – 7 Gläser à 200 ml



Dauer bis zu 20 Minuten



Schwierigkeit leicht

ERDBEER-RHABARBER-FRUCHTAUFSTRICH

DER Marmeladenklassiker im Frühling - jetzt noch leicht zuzubereiten in Küchenmaschinen mit Kochfunktion!



Zubereitung

1. Erdbeeren und Rhabarber waschen, putzen und in Stücke schneiden.
2. 600 g Erdbeeren und 400 g Rhabarber in den Mixbehälter geben und 20 Sek./Stufe 6 zerkleinern.
3. 1 Packung DIAMANT Gelierzucker 2:1 für Küchenmaschinen mit Kochfunktion dazugeben und 10 Sek./Stufe 3 unterrühren.
4. 13 Min./100°C/niedrige Rührstufe (Herstellerangaben beachten) ohne Messbecher kochen.
5. Fruchtaufstrich sofort heiß in Gläser füllen und diese gut verschließen.

Zutaten

600 g	Erdbeeren (geputzt gewogen)
400 g	Rhabarber (geputzt gewogen)
1 Packung (500 g) Port.	Diamant Gelierzucker 2:1 für Küchenmaschinen mit Kochfunktion

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.