



Menge 6 – 7 Gläser à 200 ml



Dauer bis zu 15 Minuten



Schwierigkeit leicht

ERDBEER-ROSA-BEEREN-AUFSTRICH

Eine Marmelade für alle Gelegenheiten! Selbst zu Käse ist die Kombination aus süßer Erdbeere und rosa Pfeffer ein Hochgenuss!



Zubereitung

1. Erdbeeren waschen, putzen und pürieren. Rosa Beeren in einem Mörser fein zerstoßen.
2. 1 kg Erdbeerpüree mit Rosa Beeren 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.

Zutaten

1 kg	Erdbeeren (geputzt gewogen)
1,5-2 EL	Rosa Beeren
500 g	Diamant Gelierzucker 2:1

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.