



Menge 6 – 7 Gläser à 200 ml



Dauer bis zu 15 Minuten



Schwierigkeit leicht

ERDBEER-ROSA-BEEREN-AUFSTRICH

Die Kombination aus Süße und dezentem Pfeffer passt zum Beispiel hervorragend zu Käse!



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.