



Menge 8 - 10 Gläser à 200 g



Dauer bis zu 30 Minuten



Schwierigkeit leicht

ERDBEER-SAUERKIRSCH-AUFSTRICH MIT AMARETTO

Im Glas verlängern wir die Sauerkirschen- und Erdbeerzeit: Der aromatische, tiefrote Aufstrich aus den beliebtesten Sommerfrüchten – verfeinert mit einem Schuss Mandellikör – schmeckt einfach himmlisch!



Zubereitung

1. Früchte waschen, Sauerkirschen entsteinen und beides pürieren. Insgesamt 1,5 kg abwiegen, mit Diamant Gelierzucker 3:1 in einem großen Topf mischen und unter Rühren zum Kochen bringen.
2. Bei starker Hitze unter Rühren 3 Minuten sprudelnd kochen lassen.
3. Am Ende der Kochzeit Amaretto unterrühren.
4. Fruchtaufstrich sofort heiß in Gläser füllen und diese gut verschließen.

Zutaten

1 kg	Erdbeeren (vorbereitet gewogen)
500 g	Sauerkirschen (entsteint gewogen)
500 g	Diamant Gelierzucker 3:1
40 ml	Amaretto

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.