



Menge 2 Gläser à 200 ml



Dauer bis zu 15 Minuten



Schwierigkeit leicht

## FRUCHTAUFSTRICH "GELBES GEHEIMNIS"

Ungewöhnlicher Fruchtaufstrich aus Mango, Pfirsich, Orange, frischem Thymian und einem Schuss Sekt - fulminant!



### Zubereitung

1. Mango schälen und das Fruchtfleisch vom Kern schneiden. Pfirsiche entsteinen, Orange filetieren. Insgesamt 250 g Früchte abwägen und in ein hohes Gefäß geben.
2. Diamant Gelierzucker zugeben und alles ca. 45 Sekunden mit dem Pürierstab mixen, bis eine gleichmäßige Masse entsteht. Am Ende Sekt und Balsamico zugeben und nochmal kurz mixen.
3. Thymian waschen, trocken tupfen, sehr klein schneiden und unterrühren.
4. Fruchtaufstrich in Gläser füllen und abgedeckt in den Kühlschrank stellen oder sofort genießen.

### Zutaten

100 g	Mango (vorbereitet gewogen)
100 g	Pfirsiche (entsteint gewogen)
50 g	Orange
185 g	Diamant Gelierzucker
2 EL	trockener Sekt
einige Tropfen	roter Balsamico
1-2 Zweige	frischer Thymian

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht  
Ihr Diamant-Team.