



Menge 6 - 7 Gläser à 200 g



Dauer bis zu 30 Minuten



Schwierigkeit leicht

FRUCHTAUFSTRICH „BESCHWIPSTER WINTERTRAUM“

Süße Kakis und säuerlich-bittere Grapefruit, veredelt mit einem Hauch Orangenlikör - der ideale Aufstrich für ein Winterfrühstück!



Zubereitung

1. Kakis waschen, putzen, pürieren und 600 g abwiegen. Grapefruits schälen (dabei die weiße Haut weitestgehend entfernen), pürieren und 400 g abwiegen.
2. Früchte mit 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. Am Ende der Kochzeit Orangenlikör unterrühren.
5. Fruchtaufstrich sofort heiß in Gläser füllen und diese gut verschließen.

Zutaten

600 g	Kakis (geputzt gewogen)
400 g	Grapefruits (geschält gewogen)
500 g	Diamant Gelierzucker 2:1
2 cl	Orangenlikör

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.