



Menge 6 -7 Gläser à 200 ml



Dauer bis zu 30 Minuten



Schwierigkeit leicht

## FRUCHTAUFSTRICH CRANBERRY-ORANGE

Herb-süße Kombination fürs Frühstücksbrötchen!



### Zutaten

2	Bio-Orangen
900 g	frische Cranberrys (vorbereitet gewogen)
500 g	Diamant Gelierzucker 2:1

### Zubereitung

1. Bio-Orangen heiß abwaschen, Schale abreiben und Saft auspressen. Cranberrys waschen, putzen und mit Orangensaft pürieren.
2. 1 kg Preiselbeeren und Orangensaft abwägen und mit Diamant Gelierzucker 2:1 und Orangenschale in einem großen Topf mischen. 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.
5. Tipp: Der Aufstrich eignet sich auch als Beilage zu Wildgerichten.

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht  
Ihr Diamant-Team.