



Menge 8 - 10 Gläser à 200 ml



Dauer bis zu 30 Minuten



Schwierigkeit leicht

FRUCHTAUFSTRICH ERDBEER-PASSIONSFRUCHT

Exotische Passionsfrucht verleiht dem Fruchtaufstrich mit süßer Erdbeere genau die besondere Note, die das Frühstücksbrot zu einem Genuss der Extraklasse macht.



Zutaten

1 kg	Erdbeeren (vorbereitet gewogen)
18	Passionsfrüchte (Maracujas)
500 g	Diamant Gelierzucker 3:1

Zubereitung

1. Erdbeeren waschen, putzen und pürieren.
2. Passionsfrüchte halbieren und Fruchtfleisch mit einem Teelöffel herauskratzen.
3. Insgesamt 1500 g Früchte abwiegen, mit Diamant Gelierzucker 3:1 in einem großen Topf mischen und unter Rühren zum Kochen bringen.
4. Bei starker Hitze unter Rühren 3 Minuten sprudelnd kochen lassen.
5. Fruchtaufstrich sofort heiß in Gläser füllen und diese gut verschließen.
6. Tipp: Für einen Fruchtaufstrich ohne Kerne pürieren Sie das Fruchtfleisch der Passionsfrüchte zunächst und sieben dieses dann. So lösen sich die Kerne besser vom Fruchtfleisch. Dann benötigen Sie ca. 20 Passionsfrüchte.

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.