



Menge 6 - 7 Gläser à 200 ml



Dauer bis zu 30 Minuten



Schwierigkeit leicht

## FRUCHTAUFSTRICH ERDBEER-RHABARBER MIT ROSMARIN

Tolle Kombination: Rosmarin gibt dem klassischen Früchtetduo eine würzige Note!



### Zubereitung

1. Erdbeeren waschen und putzen. Rhabarber schälen und in kleine Stücke schneiden. Obst pürieren. Rosmarin waschen, Nadeln vom Zweig streifen und fein hacken.
2. 1000 g Früchte mit Rosmarin und 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. Fruchtaufstrich sofort heiß in Gläser füllen und diese gut verschließen.

### Zutaten

600 g	Erdbeeren (vorbereitet gewogen)
400 g	Rhabarber (vorbereitet gewogen)
1	Zweig Rosmarin
500 g	Diamant Gelierzucker 2:1

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht  
Ihr Diamant-Team.