



Menge 8 - 10 Gläser à 200 ml



Dauer bis zu 60 Minuten



Schwierigkeit leicht

FRUCHTAUFSTRICH NEKTARINE-FEIGE

Ein außergewöhnlicher Aufstrich aus süßen Feigen und fruchtigen Nektarinen.



Zubereitung

1. Nektarinen waschen und entsteinen. Feigen waschen und entstielen. Früchte pürieren und insgesamt 1500 g abwiegen.
2. Mit Diamant Gelierzucker 3:1 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.
5. Tipp: Am Ende der Kochzeit 4 cl Pfirsichlikör unterrühren.

Zutaten

1100 g	Nektarinen (entsteint gewogen)
400 g	Feigen (vorbereitet gewogen)
500 g	Diamant Gelierzucker 3:1

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.