



Menge 6 - 7 Gläser à 200 ml



Dauer bis zu 30 Minuten



Schwierigkeit leicht

## FRUCHTAUFSTRICH SAUERKIRSCH-INGWER

Die Kirschen werden mit kandiertem Ingwer zu einer besonderen Delikatesse!



### Zubereitung

1. Sauerkirschen waschen, entsteinen und pürieren. Ingwer in kleine Stücke schneiden.
2. Alles 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. Fruchtaufstrich sofort heiß in Gläser füllen und diese gut verschließen.

### Zutaten

1 kg	Sauerkirschen (entsteint gewogen)
100 g	kandierter Ingwer
500 g	Diamant Gelierzucker 2:1

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht  
Ihr Diamant-Team.