



Menge 2 Gläser à 200 ml



Dauer bis zu 15 Minuten



Schwierigkeit leicht

FRUCHTAUFSTRICH SCHWARZE-JOHANNISBEER-ROSE

Ganz ohne Kochen gelingt diese tiefdunkle Verführung aus edeler Rose und fruchtiger Johannisbeere. Ein sinnlicher Frühstücksgenuss!



Zubereitung

1. Johannisbeeren waschen, putzen und 250 g abwiegen. Zusammen mit Rosenwasser in ein hohes Gefäß geben.
2. Diamant Gelierzauber zugeben und alles ca. 45 Sekunden mit dem Pürierstab mixen, bis eine gleichmäßige Masse entsteht.
3. Rosenblätter kurz abspülen, abtrocknen und unterheben.
4. Fruchtaufstrich in Gläser füllen und abgedeckt in den Kühlschrank stellen oder sofort genießen.
5. Tipp: Statt ungespritzter Rosenblätter kann man auch kandierte Rosenblüten nehmen (gibt es im Feinkostladen). Diese dann einfach mit pürieren.

Zutaten

250 g	schwarze Johannisbeeren (geputzt gewogen)
1 EL	Rosenwasser
185 g	Diamant Gelierzauber
5-10	Rosenblätter (ungespritzt)

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.