



Menge 4 Portionen



Dauer bis zu 15 Minuten



Schwierigkeit leicht

## GELBE GRÜTZE MIT SCHUSS

Exotische Physalis, Mango und Ananas ergeben mit Pfirsichen, Aprikosen und einem Schuss Orangenbitter ein aromatisches Fruchtdessert, das im Sommer herrlich erfrischt.



### Zutaten

150 g	Pfirsiche (entsteint gewogen)
150 g	Mango (geschält und entsteint gewogen)
150 g	Aprikosen (entsteint gewogen)
150 g	Ananas (geschält gewogen)
150 g	Physalis (Kapstachelbeere)
5-6 EL	Orangenbitter (z. B. Aperol)
185 g	Diamant Gelierzucker

### Zubereitung

1. Pfirsiche und Aprikosen waschen und entsteinen. Mango und Ananas schälen und Fruchtfleisch vom Stein schneiden. Physalis putzen und waschen. Früchte in Stücke schneiden.
2. 400 g gemischte Früchte abwiegen und zusammen mit Orangenbitter in ein hohes Gefäß geben. Diamant Gelierzucker zugeben und alles ca. 45 Sekunden mit einem Pürierstab mixen.
3. 350 g restliche Früchte ggf. noch kleiner schneiden, mit dem Löffel untermengen und die Zubereitung ca. 15 Minuten ziehen lassen.
4. Tipps: Dazu schmeckt Vanillesoße! Die Mengen der einzelnen Früchte können beliebig variiert werden, insgesamt sollte die Menge 750 g betragen. Die Gelbe Grütze sollte im Kühlschrank aufbewahrt und zügig aufgebraucht werden.

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht  
Ihr Diamant-Team.