



Menge 6 - 7 Gläser à 200 ml



Dauer bis zu 20 Minuten



Schwierigkeit leicht

HEIDELBEER-ORANGEN-FRUCHTAUFSTRICH

Eine leckere Kombination aus fruchtigen Beeren und saftiger Orange - in Küchenmaschinen mit Kochfunktion noch einfacher zubereitet!



Zutaten

700 g	Heidelbeeren (vorbereitet gewogen)
3-4	Bio-Orangen
1 Packung (500 g)	Diamant Gelierzucker 2:1 für Küchenmaschinen mit Kochfunktion

Zubereitung

1. Heidelbeeren waschen und verlesen. Orangenschale von einer Orange dünn abschälen, alle Orangen auspressen.
2. 700 g Heidelbeeren, 300 g Orangensaft und Orangenschale in den Mixbehälter geben und 20 Sek./Stufe 6 zerkleinern.
3. 1 Packung Diamant Gelierzucker 2:1 für Küchenmaschinen mit Kochfunktion dazugeben und 10 Sek./Stufe 3 unterrühren.
4. 13 Minuten/100 °C/niedrige Rührstufe (Herstellerangaben beachten) ohne Messbecher kochen.
5. Fruchtaufstrich sofort heiß in Gläser füllen und diese gut verschließen.

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.