



Menge 6 - 7 Gläser à 200 ml



Dauer bis zu 20 Minuten



Schwierigkeit leicht

HERBER POMELO-BLUTORANGEN-FRUCHTAUFSTRICH

Die beiden Zitrusfrüchte ergeben zusammen einen besonderen Fruchtaufstrich mit herber Note!



Zutaten

1	Pomelo
5-6	Blutorangen
1 Packung (500 g)	Diamant Gelierzucker 2:1 für Küchenmaschinen mit Kochfunktion

Zubereitung

1. Pomelo schälen und das Fruchtfleisch zwischen den weißen Trennhäuten herauslösen. Saft der Blutorangen auspressen.
2. 650 g Pomelefruchtfleisch mit 350 g Blutorangensaft 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. Den entstandenen Schaum direkt nach dem Kochen 10 Sek./Linkslauf/Stufe 4 unterrühren.
6. Fruchtaufstrich sofort heiß in Gläser füllen und diese gut verschließen.

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.