



Menge 6 - 7 Gläser à 200 ml



Dauer bis zu 20 Minuten



Schwierigkeit leicht

HIMBEER-CHILI-FRUCHTAUFSTRICH

Fruchtiger Aufstrich mit leichter Schärfe - und mit Küchenmaschinen mit Kochfunktion besonders einfach zuzubereiten!



Zubereitung

1. Himbeeren waschen und putzen. Chilischote waschen, längs halbieren und Kerne entfernen.
2. 1000 g Himbeeren mit Chilischote 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 Min./100°C/niedrige Rührstufe (Herstellerangaben beachten) ohne Messbecher kochen.
5. Fruchtaufstrich sofort heiß in Gläser füllen und diese gut verschließen.

Zutaten

1000 g	Himbeeren (vorbereitet gewogen)
1	kleine rote Chilischote
1 Packung (500 g)	Diamant Gelierzucker 2:1 für Küchenmaschinen mit Kochfunktion

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.