



Menge 2 Gläser à 200 ml



Dauer bis zu 15 Minuten



Schwierigkeit leicht

HIMBEER-KOKOS-AUFSTRICH MIT SCHUSS

Himbeere und Kokos, vereint in einer köstlichem Fruchtaufstrich und verfeinert mit einem Hauch Rum! Ohne zu kochen im Handumdrehen gezaubert!



Zubereitung

1. Himbeeren waschen, verlesen und 175 g abwägen. Zusammen mit Kokosmilch, Rum und Diamant Gelierzucker in ein hohes Gefäß geben.
2. Ca. 45 Sekunden mit dem Pürierstab mixen, bis eine gleichmäßige Masse entsteht.
3. Fruchtaufstrich in Gläser füllen und abgedeckt in den Kühlschrank stellen oder sofort genießen.

Zutaten

175 g	Himbeeren (vorbereitet gewogen)
75 ml	Kokosmilch (ungesüßt)
2-3 TL	Rum mit Kokosnuss (z. B. Malibu)
185 g	Diamant Gelierzucker

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.