



Menge 6 - 7 Gläser à 200 ml



Dauer bis zu 45 Minuten



Schwierigkeit leicht

HOLUNDER-GRAPEFRUIT-AUFSTRICH MIT RUM

Das Gelee wird aus feinen Holunderbeeren und herber Grapefruit gemacht und mit Rum verfeinert.



Zutaten

ca. 1000 g	Holunderbeeren (vorbereitet gewogen)
250 g	Grapefruitfilets (vorbereitet gewogen)
500 g	Diamant Gelierzucker 2:1
2 cl	Rum

Zubereitung

1. Holunderbeeren waschen, von den Rispen streifen und pürieren. Durch ein Sieb streichen, um die Kerne zu entfernen, und 750 g abwiegen.
2. Grapefruits filetieren, 250 g abwiegen und pürieren.
3. Fruchtpüree mit Diamant Gelierzucker 2:1 in einem großen Topf mischen und unter Rühren zum Kochen bringen.
4. Bei starker Hitze unter Rühren 3 Minuten sprudelnd kochen lassen.
5. Am Ende der Kochzeit Rum unterrühren.
6. Fruchtaufstrich sofort heiß in Gläser füllen und diese gut verschließen.

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.