



Menge 6 - 7 Gläser à 200 ml



Dauer bis zu 30 Minuten



Schwierigkeit leicht

JOSTABEEREN-FRUCHTAUFSTRICH

Die besondere Frucht - eine Kreuzung aus Johannis- und Stachelbeere - kommt in diesem Fruchtaufstrich groß raus!



Zubereitung

1. Beeren waschen, putzen, pürieren, 1 kg abwiegen und mit Diamant Gelierzucker 2:1 in einem großen Topf mischen.
2. Unter Rühren zum Kochen bringen und bei starker Hitze unter Rühren 3 Minuten sprudelnd kochen lassen.
3. Fruchtaufstrich sofort heiß in Gläser füllen und diese gut verschließen.

Zutaten

1 kg	Jostabeeren (vorbereitet gewogen)
500 g	Diamant Gelierzucker 2:1

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.