



Menge 6 – 7 Gläser à 200 ml



Dauer bis zu 30 Minuten



Schwierigkeit leicht

KÜRBIS-PFLAUMEN-FRUCHTAUFSTRICH MIT AMARETTO

Zwei Herbstfrüchte als köstliche Kombination fürs Frühstücksbrotchen!



Zutaten

600 g	Kürbis (vorbereitet gewogen; z. B. Hokkaido)
50 ml	Wasser
400 g	Pflaumen (oder Zwetschgen; entsteint gewogen)
1 Packung (500 g)	Diamant Gelierzucker 2:1 für Küchenmaschinen mit Kochfunktion
¼ TL	Zimt
2 cl	Amaretto

Zubereitung

1. Kürbis waschen, vierteln, entkernen und in grobe Stücke schneiden. 600 g in den Mixbehälter geben und 10 Sek./Stufe 6 zerkleinern. Mit dem Spatel nach unten schieben.
2. Wasser dazugeben und 10 Minuten/100 °C/niedrige Rührstufe (Herstellerangaben beachten) weich kochen.
3. Pflaumen waschen, entsteinen und in Stücke schneiden. 400 g Pflaumen in den Mixbehälter geben und 10 Sek./Stufe 6 zerkleinern.
4. 1 Packung Diamant Gelierzucker 2:1 für Küchenmaschinen mit Kochfunktion und Zimt dazugeben und 15 Sek./Stufe 3 unterrühren.
5. 13 Minuten/100 °C/niedrige Rührstufe (Herstellerangaben beachten) ohne Messbecher kochen.
6. Amaretto 10 Sek./Stufe 4 unterrühren.
7. Fruchtaufstrich sofort heiß in Gläser füllen und diese gut verschließen.
8. Tipp: Statt Amaretto kann man den Fruchtaufstrich auch mit 1–2 cl Cognac verfeinern.

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.