



Menge 2 Gläser à 200 ml



Dauer bis zu 15 Minuten



Schwierigkeit leicht

KARIBIKTRAUM-FRUCHTAUFSTRICH

Diese Kombination aus Himbeere, Banane und Ananas zaubert eine karibische Note auf den Frühstückstisch - und ist im Handumdrehen zubereitet ohne zu kochen!



Zubereitung

1. Himbeeren waschen und putzen. Banane schälen. Ananas schälen und Fruchtfleisch in Stücke schneiden. 250 g Früchte in ein hohes Gefäß geben.
2. Diamant Gelierzauber zugeben und alles ca. 45 Sekunden mit dem Pürierstab mixen, bis eine gleichmäßige Masse entsteht.
3. Jamaika-Rum unterrühren.
4. Fruchtaufstrich in Gläser füllen und abgedeckt in den Kühlschrank stellen oder sofort genießen.
5. Tipp: Statt mit frischen Himbeeren lässt sich der Fruchtaufstrich auch ideal mit tiefgekühlten Himbeeren zubereiten!

Zutaten

90 g	Himbeeren (vorbereitet gewogen)
80 g	Banane (geschält gewogen)
80 g	Ananas (vorbereitet gewogen)
200 g	Diamant Gelierzauber
2 cl	Jamaika-Rum

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.