



Menge 8 – 10 Gläser à 200 ml



Dauer bis zu 30 Minuten



Schwierigkeit leicht

KIRSCH-MARZIPAN-AUFSTRICH

Köstlicher Aufstrich mit fruchtigen Sauerkirschen und feinem Marzipangeschmack!



Zubereitung

1. Kirschen waschen, entsteinen, pürieren und 1350 g abwiegen. Marzipan grob hacken.
2. Sauerkirschpüree mit Marzipan, Bittermandelaroma und Diamant Gellierzucker 3:1 in einem großen Topf mischen und unter Rühren zum Kochen bringen.
3. Bei starker Hitze unter Rühren 3 Minuten sprudelnd kochen lassen.
4. Fruchtaufstrich sofort heiß in Gläser füllen und diese gut verschließen.

Zutaten

1350 g	Sauerkirschen (frisch oder tiefgekühlt; entsteint gewogen)
150 g	Marzipan-Rohmasse
3 Tropfen	Bittermandelaroma
500 g	Diamant Gellierzucker 3:1

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.