



Menge 6 - 7 Gläser à 200 ml



Dauer bis zu 60 Minuten



Schwierigkeit leicht

## KIWI-HIMBEER-FRUCHTAUFSTRICH

Eine prickelnde Mischung, ergänzt mit einem Hauch Orangenlikör - sehr fein!



### Zubereitung

- 1.** Kiwis schälen und in Stücke schneiden. Himbeeren waschen und leicht zerdrücken. Banane schälen in Scheiben schneiden.
- 2.** Insgesamt 1 kg Früchte abwiegen, mit Diamant Gelierzucker 2:1 in einem großen Topf mischen und zugedeckt 3-4 Stunden ziehen lassen.
- 3.** Unter Rühren zum Kochen bringen. Bei starker Hitze unter Rühren 3 Minuten sprudelnd kochen lassen.
- 4.** Am Ende der Kochzeit den Orangenlikör unterrühren.
- 5.** Fruchtaufstrich sofort heiß in Gläser füllen und diese gut verschließen.

### Zutaten

500 g	Kiwis (geschält gewogen)
400 g	Himbeeren (verlesen gewogen)
100 g	Banane (geschält gewogen)
500 g	Diamant Gelierzucker 2:1
2 cl	Orangenlikör (z.B. Grand Marnier)

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht  
Ihr Diamant-Team.