



Menge 12 - 14 Gläser à 200 ml



Dauer bis zu 30 Minuten



Schwierigkeit leicht

MARSHMALLOW-FRUCHT-AUFSTRICH

Der Aufstrich aus Rhabarber und Himbeer, gestrudelt mit Marshmallowcreme, schmeckt wie Rhabarberkuchen mit Baiserdecke fürs Frühstücksbrötchen - einfach köstlich!



Zutaten

600 g	weiße Marshmallows
1,2 kg	Rhabarber (vorbereitet gewogen)
300 g	Himbeeren (vorbereitet gewogen)
225 g	Sahne
500 g	Diamant Gelierzucker 3:1

Zubereitung

1. Marshmallows klein schneiden. Rhabarber waschen, putzen und in Stücke schneiden. Himbeeren waschen.
2. Marshmallows mit Sahne unter Rühren aufkochen. Bei schwacher Hitze unter ständigem Rühren so lange kochen, bis die Marshmallows geschmolzen sind. Warm halten, hin und wieder rühren.
3. Früchte pürieren, 1,5 kg abwiegen, mit Diamant Gelierzucker 3:1 in einem großen Topf mischen und unter Rühren zum Kochen bringen.
4. Bei starker Hitze unter Rühren 3 Minuten sprudelnd kochen lassen.
5. Fruchtaufstrich sofort ca. 2/3 hoch in Gläser füllen.
6. Heiße Marshmallowcreme auf den Fruchtaufstrich geben und leicht verstrudeln. Gläser gut verschließen.
7. Tipp: Statt mit frischen Früchten kann man den Aufstrich auch aus tiefgekühlten zubereiten.

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.