



Menge 12 - 13 Gläser à 200 ml



Dauer bis zu 30 Minuten



Schwierigkeit leicht

## NEKTARINE-JOHANNISBEER-AUFSTRICH

Süß und sauer toll vereint - der Fruchtaufstrich fängt den besonderen Charme des Sommers ein! In Küchenmaschinen mit Kochfunktion noch leichter zubereitet!



### Zutaten

|                       |   |
|-----------------------|---|
| 1000 g                | Nektarinen (entsteint gewogen)                                |
| 2 Packungen (à 500 g) | Diamant Gelierzucker 2:1 für Küchenmaschinen mit Kochfunktion |
| 1000 g                | rote Johannisbeeren (vorbereitet gewogen)                     |

### Zubereitung

1. Nektarinen waschen, entsteinen und in Stücke schneiden. 1000 g Nektarinen in den Mixbehälter geben und 20 Sek./Stufe 6 zerkleinern.
2. 1 Packung Diamant Gelierzucker 2:1 für Küchenmaschinen mit Kochfunktion zugeben und 10 Sek./Stufe 3 unterrühren.
3. 13 Minuten/100 °C/niedrige Rührstufe (Herstellerangaben beachten) ohne Messbecher kochen.
4. Gläser schräg in eine leere Eierverpackung oder Muffinform stellen. Fruchtaufstrich sofort heiß bis zur Hälfte diagonal in die Gläser füllen. Abkühlen lassen, dann die Gläser samt Standhilfe in den Kühlschrank stellen, bis der Aufstrich fest wird. Mixbehälter spülen.
5. Johannisbeeren waschen und von den Rispen streifen. 1000 g Johannisbeeren in den Mixbehälter geben und 20 Sek./Stufe 6 zerkleinern.
6. 1 Packung Diamant Gelierzucker 2:1 für Küchenmaschinen mit Kochfunktion zugeben, 10 Sek./Stufe 3 unterrühren.
7. 13 Minuten/100 °C/niedrige Rührstufe (Herstellerangaben beachten) ohne Messbecher kochen.
8. Fruchtaufstrich sofort heiß auf den Nektarinen-Aufstrich in den Gläsern füllen und diese gut verschließen.

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht  
Ihr Diamant-Team.