



Menge 8 - 10 Gläser à 200 g



Dauer bis zu 30 Minuten



Schwierigkeit leicht

NEKTARINEN-AUFSTRICH MIT KAREMELLISIERTEN WALNÜSSEN

Mit diesem Aufstrich aus Nektarinen und karamellisierten Walnüssen wird das Frühstücksbrötchen zur Delikatesse. Süß, knackig, einfach köstlich!



Zutaten

70 g	Walnüsse
4 EL	Diamant Feinster Zucker
1	Zitrone
1,5 kg	Nektarinen (entsteint gewogen)
500 g	Diamant Gelierzucker 3:1

Zubereitung

1. Walnüsse grob hacken. Zucker in einer Pfanne schmelzen und leicht bräunen. Pfanne vom Herd nehmen und Walnüsse unterrühren. Auf einem Brett auskühlen lassen und grob hacken.
2. Zitrone auspressen. Nektarinen waschen, entsteinen und in Stücke schneiden. 1,5 kg abwägen, mit Zitronensaft und Diamant Gelierzucker 3:1 in einem großen Topf mischen und 3–4 Stunden ziehen lassen.
3. Unter Rühren zum Kochen bringen.
4. Bei starker Hitze unter Rühren 3 Minuten sprudelnd kochen lassen.
5. Am Ende der Kochzeit Walnüsse unterrühren.
6. Fruchtaufstrich sofort heiß in Gläser füllen und diese gut verschließen.

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.