



Menge 2 Gläser à 200 ml



Dauer bis zu 15 Minuten



Schwierigkeit leicht

## PFLAUMEN-AUFSTRICH MIT MARZIPAN

Eine tolle herbstliche Kombination - und im Handumdrehen gezaubert ohne zu kochen!



### Zubereitung

1. Pflaumen waschen, entsteinen und in Stücke schneiden. 250 g abwiegen und in ein hohes Gefäß geben.
2. Diamant Gelierzauber zugeben und alles ca. 45 Sekunden mit dem Pürierstab mixen, bis eine gleichmäßige Masse entsteht.
3. Marzipan in kleine Stückchen schneiden oder raspeln und unterrühren.
4. Fruchtaufstrich in Gläser füllen und abgedeckt in den Kühlschrank stellen oder sofort genießen.

### Zutaten

250 g	Pflaumen oder Zwetschgen (vorbereitet gewogen)
185 g	Diamant Gelierzauber
30 g	Marzipan-Rohmasse

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht  
Ihr Diamant-Team.