



Menge 6 - 7 Gläser à 200 ml



Dauer bis zu 30 Minuten



Schwierigkeit leicht

## PFLAUMEN-JOHANNISBEER-AUFSTRICH

Eine leckere Kombination zum Frühstück!



### Zubereitung

1. Pflaumen waschen und entsteinen. Johannisbeeren waschen und von den Rispen streifen. Obst pürieren.
2. Insgesamt 1 kg abwiegen, mit Diamant Gelierzucker 2:1 in einem großen Topf mischen und unter Rühren zum Kochen bringen. Bei starker Hitze unter Rühren 3 Minuten sprudelnd kochen lassen.
3. Fruchtaufstrich sofort heiß in Gläser füllen und diese gut verschließen.

### Zutaten

750 g	Pflaumen (entsteint gewogen)
250 g	rote Johannisbeeren (vorbereitet gewogen)
500 g	Diamant Gelierzucker 2:1

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht  
Ihr Diamant-Team.