



Menge 8 – 10 Gläser à 200 g



Dauer bis zu 30 Minuten



Schwierigkeit leicht

PFLAUMEN-LEBKUCHEN-AUFSTRICH

Lebkuchengewürz verleiht dem Aufstrich aus Pflaumen eine weihnachtliche Note. Vielleicht etwas fürs Frühstück im Advent?



Zubereitung

1. Pflaumen waschen, entsteinen, pürieren und 1,5 kg abwiegen.
2. Pflaumenpüree mit Diamant Gelierzucker 3:1 in einem großen Topf mischen und unter Rühren zum Kochen bringen.
3. Bei starker Hitze unter Rühren 3 Minuten sprudelnd kochen lassen.
4. Am Ende der Kochzeit Lebkuchengewürz unterrühren.
5. Fruchtaufstrich sofort heiß in Gläser füllen und diese gut verschließen.

Zutaten

1,5 kg	Pflaumen oder Zwetschgen (entsteint gewogen)
500 g	Diamant Gelierzucker 3:1
2-3 TL	Lebkuchengewürz

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.