



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.