



Menge 6 - 7 Gläser à 200 ml



Dauer bis zu 30 Minuten



Schwierigkeit leicht

RHABARBER-HIMBEER-FRUCHTAUFSTRICH OHNE KERNE

Rhabarber und Himbeere – ein unschlagbares Duo! In diesem Fruchtaufstrich verbinden sich süße und säuerliche Aromen zu einem echten Fest für den Gaumen.



Zubereitung

1. Rhabarber waschen, putzen und in kleine Stücke schneiden.
2. Himbeeren waschen, verlesen und pürieren. Durch ein Sieb streichen, um die Kerne zu entfernen.
3. Insgesamt 1 kg Früchte abwiegen, mit Diamant Gelierzucker 2:1 in einem großen Topf mischen und unter Rühren zum Kochen bringen.
4. Bei starker Hitze unter Rühren 3 Minuten sprudelnd kochen lassen.
5. Fruchtaufstrich sofort heiß in Gläser füllen und diese gut verschließen.

Zutaten

| | |
|-----------|---------------------------------|
| ca. 600 g | Rhabarber (geputzt gewogen) |
| ca. 600 g | Himbeeren (vorbereitet gewogen) |
| 500 g | Diamant Gelierzucker 2:1 |

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.