



Menge 6 –7 Gläser à 200 ml



Dauer bis zu 20 Minuten



Schwierigkeit leicht

RHABARBER-HIMBEER-FRUCHTAUFSTRICH

Rhabarber im Duett mal mit Himbeere - besonders köstlich auf dem Frühstücksbrötchen! Und in Küchenmaschinen mit Kochfunktion ratzfatz selbst gemacht!



Zubereitung

- 1.** Rhabarber waschen, putzen und in Stücke schneiden. Himbeeren waschen und putzen.
- 2.** 500 g Rhabarber und 500 g Himbeeren in den Mixbehälter geben und 20 Sek./Stufe 6 zerkleinern.
- 3.** 1 Packung Diamant Gelierzucker 2:1 für Küchenmaschinen mit Kochfunktion dazugeben und 10 Sek./Stufe 3 unterrühren.
- 4.** 13 Minuten/100 °C/niedrige Rührstufe (Herstellerangaben beachten) ohne Messbecher kochen.
- 5.** Fruchtaufstrich sofort heiß in Gläser füllen und diese gut verschließen.

Zutaten

| | |
|-------------------|---|
| 500 g | Rhabarber (vorbereitet gewogen) |
| 500 g | Himbeeren (vorbereitet gewogen) |
| 1 Packung (500 g) | Diamant Gelierzucker 2:1 für Küchenmaschinen mit Kochfunktion |

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
 Ihr Diamant-Team.