



## RHABARBER-MARACUJA-FRUCHTAUFSTRICH

In Küchenmaschinen mit Kochfunktion wird aus frischem Rhabarber und Maracuja-Nektar im Handumdrehen ein besonders köstlicher Fruchtaufstrich!



### Zutaten

800 g	Rhabarber (vorbereitet gewogen)
200 g	Maracuja-Nektar
1 Packung (500 g)	Diamant Gelierzucker 2:1 für Küchenmaschinen mit Kochfunktion

### Zubereitung

1. Rhabarber waschen, putzen und in Stücke schneiden.
2. 800 g Rhabarber und 200 ml Maracuja-Nektar 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.

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht  
Ihr Diamant-Team.