



Menge 1 Liter



Dauer bis zu 30 Minuten



Schwierigkeit leicht

## ROTER BEERENTOPF

"Rumtopf" aus Erdbeeren, Himbeeren und roten Johannisbeeren - eine schöne Art den Geschmack des Sommers zu konservieren.



### Zubereitung

1. Beeren waschen, putzen und gut trocknen lassen.
2. Mit dem Einmachzucker in ein Glasgefäß geben und mit Korn begießen, so dass die Früchte gut bedeckt sind.
3. Das Gefäß gut verschließen und kühl lagern.
4. Nach 4 Wochen den Inhalt einmal sanft schütteln. Danach kann mit dem Verzehr begonnen werden.
5. Tipp: Die Früchte aus dem Beerentopf eignen sich gut als Beilage zu Pudding, Eis oder Milchreis.

### Zutaten

250 g	Erdbeeren (vorbereitet gewogen)
250 g	Himbeeren (vorbereitet gewogen)
250 g	rote Johannisbeeren (vorbereitet gewogen)
350 g	Diamant Einmachzucker
700 ml	Korn (38 Vol.-%)

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht  
Ihr Diamant-Team.