



Menge 8 – 10 Gläser à 200 ml



Dauer bis zu 30 Minuten



Schwierigkeit leicht

SAMTIGER BIRNEN-KÜRBIS-AUFSTRICH

Die Kombination von Kürbis und Birnen zusammen mit herbstlichen Gewürzen machen diesen cremigen Fruchtaufstrich besonders köstlich!



Zubereitung

- 1.** Kürbis schälen, vierteln, entkernen und in grobe Stücke schneiden. Kürbis mit Wasser in einem Topf mit Deckel bei niedriger Hitze ca. 10 Minuten weich kochen. Anschließend in einem Sieb abtropfen lassen.
- 2.** Birnen schälen, putzen und in Stücke schneiden. Mit Kürbis pürieren und insg. 1,5 kg abwägen. 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 Gewürze unterrühren.
- 5.** Fruchtaufstrich sofort heiß in Gläser füllen und diese gut verschließen.

Zutaten

600 g	Kürbis (vorbereitet gewogen; z. B. Butternut)
75 ml	Wasser
1 kg	reife Birnen (vorbereitet gewogen)
500 g	Diamant Gelierzucker 3:1
1 TL	Zimt
½ TL	gem. Nelken
½ TL	ger. Muskatnuss

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
 Ihr Diamant-Team.