



Menge 6 - 7 Gläser à 200 ml



Dauer bis zu 30 Minuten



Schwierigkeit leicht

STACHELBEER-ERDBEER-AUFSTRICH

Süße Erdbeere, saure Stachelbeere und der rundum perfekte Fruchtaufstrich ist fertig – fast so, als könnte man den Sommer in ein Glas füllen.



Zubereitung

1. Stachelbeeren und Erdbeeren waschen, putzen und pürieren.
2. Insgesamt 1000 g abwiegen, mit Diamant Gelierzucker 2:1 in einem großen Topf mischen und unter Rühren zum Kochen bringen.
3. Bei starker Hitze unter Rühren 3 Minuten sprudelnd kochen lassen.
4. Fruchtaufstrich sofort heiß in Gläser füllen und diese gut verschließen.

Zutaten

500 g	Stachelbeeren (vorbereitet gewogen)
500 g	Erdbeeren (vorbereitet gewogen)
500 g	Diamant Gelierzucker 2:1

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.