



Menge 6 - 7 Gläser à 200 ml



Dauer bis zu 60 Minuten



Schwierigkeit leicht

TRAUBEN-FRUCHTAUFSTRICH MIT VANILLE

Leckerer Aufstrich mit Fruchtstückchen, verfeinert durch einen Hauch Vanille!



Zubereitung

1. Trauben waschen, halbieren und 1 kg abwiegen. Mit Diamant Gelierzucker 2:1 in einem großen Topf mischen und 3-4 Stunden durchziehen lassen.
2. Vanilleschote aufschlitzen, Mark herauskratzen und zusammen mit der Schote zu den Früchten geben. Alles in einem großen Topf unter Rühren zum Kochen bringen.
3. Bei starker Hitze unter Rühren 3 Minuten sprudelnd kochen lassen.
4. Am Ende der Kochzeit Vanilleschote herausnehmen.
5. Fruchtaufstrich sofort heiß in Gläser füllen und diese gut verschließen.

Zutaten

1 kg	grüne, kernlose Weintrauben (vorbereitet gewogen)
500 g	Diamant Gelierzucker 2:1
1 g	Vanilleschote

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.