



Menge 8 - 10 Gläser à 200 ml



Dauer bis zu 30 Minuten



Schwierigkeit leicht

## WEINBERGPFIRSICH-HIMBEER-AUFSTRICH MIT MINZE

Aromatische Weinbergpfirsiche und säuerliche Himbeeren, abgerundet mit frischer Minze - ein besonderer Genuss auf dem Frühstücksbrötchen!



### Zubereitung

- 1.** Pfirsiche waschen, entsteinen und in Stücke schneiden. Himbeeren waschen und verlesen. Früchte pürieren und insgesamt 1,5 kg abwiegen. Minze waschen, Blättchen abzupfen und hacken.
- 2.** Fruchtpüree mit Minze und 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.** Fruchtaufstrich sofort heiß in Gläser füllen und diese gut verschließen.

### Zutaten

1 kg	Weinbergpfirsiche/Plattpfirsiche (entsteint gewogen)
500 g	Himbeeren (vorbereitet gewogen)
3-4 Zweige	Minze
500 g	Diamant Gelierzucker 3:1

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht  
Ihr Diamant-Team.