



Menge 2 Gläser à 200 ml



Dauer bis zu 15 Minuten



Schwierigkeit leicht

WINTERLICHER KIRSCH-ORANGEN-AUFSTRICH

Zimt, Nelken und Orangenschale geben diesem Fruchtaufstrich aus Sauerkirschen die besondere winterliche Note - im Handumdrehen gezaubert ohne zu kochen!



Zutaten

1	Bio-Orange
220 g	Sauerkirschen (frisch oder tiefgekühlt; entsteint gewogen)
1/2 TL	Zimt
1 Msp.	gemahlene Nelken
185 g	Diamant Gelierzauber

Zubereitung

1. Bio-Orange heiß abwaschen, abtrocknen und Schale abreiben. Saft auspressen. Kirschen waschen und entsteinen.
2. Insgesamt 250 g Kirschen und Orangensaft zusammen mit den Gewürzen in ein hohes Gefäß geben.
3. Diamant Gelierzauber zugeben und ca. 45 Sekunden mit dem Pürierstab mixen, bis eine gleichmäßige Masse entsteht.
4. Fruchtaufstrich in Gläser füllen und abgedeckt in den Kühlschrank stellen oder sofort genießen.
5. Tipp: Im Winter können auch ideal tiefgekühlte Kirschen zu Fruchtaufstrich verarbeitet werden!

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.