



Menge 6 - 7 Gläser à 200 ml



Dauer bis zu 30 Minuten



Schwierigkeit leicht

ZWETSCHGEN-RUM-AUFSTRICH MIT SCHOKOLADE

Saftige Zwetschgen, Rum und dunkle Schokolade machen diesen Aufstrich zu einer ausgefallenen Leckerei. Ein Hoch auf die Pflaumensaison!



Zubereitung

1. Zwetschgen waschen, entsteinen, in Stücke schneiden und pürieren. Mark der Vanilleschote auskratzen. Schokolade grob hacken.
2. 1 kg Zwetschgenpüree mit Vanilleschote und -mark, Schokolade, Zimt und 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. Am Ende der Kochzeit Vanilleschote entfernen und Rum unterrühren.
5. Fruchtaufstrich sofort heiß in Gläser füllen und diese gut verschließen.

Zutaten

1 kg	Zwetschgen (entsteint gewogen)
1	Vanilleschote
25 g	Schokolade, halbbitter (65% Kakaoanteil)
1/2 TL	Zimt
500 g	Diamant Gelierzucker 2:1
6 cl	Rum

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.