

Sommerzeit! Rezept/Foto: Diamant Zucker
ESSEN & TRINKEN *live*Magazin Juli-August 2016

Erdbeer-Sauerkirsch-Aufstrich mit Amaretto

Für ca. 8-10 Gläser à 200 g

Zutaten:

1 kg Erdbeeren (vorbereitet gewogen)
500 g Sauerkirschen (entsteint gewogen)
500 g Diamant Gelierzucker
3:1, 4 cl Amaretto

Zubereitung:

Früchte waschen, Sauerkirschen entsteinen und beides pürieren. Insgesamt 1,5 kg abwiegen, mit Diamant Gelierzucker 3:1 in einem großen Topf mischen und unter Rühren zum Kochen bringen. Bei starker Hitze unter Rühren 3 Minuten sprudelnd kochen lassen. Am Ende der Kochzeit Amaretto unterrühren. Fruchtaufstrich sofort heiß in Gläser füllen und diese gut verschließen.

Rezept/Foto: Diamant Zucker

