

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

Heidelbeer-Fruchtaufstrich mit Vanille

Für ca. 6-7 Gläser à 200 g

Zutaten:

1 kg Heidelbeeren,
1 Vanilleschote,
500 g Diamant Gelierzucker 2:1

Zubereitung:

Heidelbeeren waschen, putzen und pürieren. 1 kg abwiegen. Mark der Vanilleschote auskratzen. Heidelbeeren mit Vanilleschote und -mark sowie Diamant Gelierzucker 2:1 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 Vanilleschote entfernen. Fruchtaufstrich sofort heiß in Gläser füllen und diese gut verschließen.

Rezept/Foto: Diamant Zucker

