Erdbeer-Sauerkirsch-Fruchtaufstrich mit Amaretto

© Diamant Zucker

15 min

leicht

6–7 Gläser à 200 g

- Werbung -

Zutaten-Einkaufsliste

☐	**650 g**	Erdbeeren (geputzt gewogen)
☐	**350 g**	Sauerkirschen (entsteint gewogen)
☐	**500 g**	Diamant Gelierzucker 2:1 für Küchenmaschinen mit Kochfunktion
☐	**3 cl**	Amaretto

Zubereitung

1. Erdbeeren waschen, putzen und in Stücke schneiden. Sauerkirschen entsteinen.
2. 650 g Erdbeeren und 350 g Sauerkirschen in den Mixbehälter geben und 20 Sek./Stufe 6 zerkleinern.
3. 1 Packung Diamant Gelierzucker 2:1 für Küchenmaschinen mit Kochfunktion dazugeben und 10 Sek./Stufe 3 unterrühren.
4. 13 Minuten/100 °C/niedrige Rührstufe (Herstellerangaben beachten) ohne Messbecher kochen.
5. 1 Minute vor Ende der Kochzeit Amaretto dazugeben.
6. Fruchtaufstrich sofort heiß in Gläser füllen und diese gut verschließen.

Nährwertangaben

(pro Teelöffel, ca. 5 g):

Joule: 48 kJ – Kalorien: 11 kcal – Fett: 0 g – davon gesättigte Fettsäuren: 0 g - Kohlenhydrate: 2,8 g – davon Zucker: 2,7 g – Eiweiß: 0 g – Salz: 0 g