Rhabarber-Himbeer-Fruchtaufstrich

Für ca. 8-10 Gläser à 200 ml

SOEHNLE

Aus Freude am Genuss
DIAMANT

Zutaten

600 g	Rhabarber (geputzt gewogen)
Ca.800 g	Himbeeren (vorbereitet gewogen)
500 g	Diamant Gelierzucker 2:1

Zubereitung

1. Rhabarber waschen, putzen und in kleine Stücke schneiden.
2. Himbeeren waschen, verlesen und pürieren. Durch ein Sieb streichen, um die Kerne zu entfernen.
3. Insgesamt 1 kg Früchte abwiegen, mit Diamant Gelierzucker 2:1 in einem großen Topf mischen und unter Rühren zum Kochen bringen.
4. Bei starker Hitze unter Rühren 3 Minuten sprudelnd kochen lassen.
5. Fruchtaufstrich sofort heiß in Gläser füllen und diese gut verschließen.