

Erdbeer-Sauerkirsch-Aufstrich mit Amaretto

SOEHNLE



Für ca. 8-10 Gläser à 200 ml

Zutaten

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

Zubereitung

1. 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.
2. Bei starker Hitze unter Rühren 3 Minuten sprudelnd kochen lassen.
3. Am Ende der Kochzeit Amaretto unterrühren.
4. Fruchtaufstrich sofort heiß in Gläser füllen und diese gut verschließen.

