

# Fruchtaufstrich Aprikose mit Honigmelone

Für ca. 6-7 Gläser à 200 ml

SOEHNLE



## Zutaten

600 g	Aprikosen (entsteint gewogen)
400 g	Honigmelone (geputzt gewogen)
500 g	Diamant Gelierzucker 2:1
3 EL	brauner Rum

## Zubereitung

1. Aprikosen waschen und entsteinen. Honigmelone schälen und Fruchtfleisch heraus-schneiden. Früchte pürieren und insgesamt 1 kg abwiegen.
2. Fruchtpüree mit Diamant Gelierzucker 2:1 in einem großen Topf mischen und unter Rühren zum Kochen bringen.
3. Bei starker Hitze unter Rühren 3 Minuten sprudelnd kochen lassen.
4. Am Ende der Kochzeit Rum unterrühren.
5. Fruchtaufstrich sofort heiß in Gläser füllen und diese gut verschließen.

