

Heidelbeer-Orangen-Aufstrich

SOEHNLE

Für ca. 8-10 Gläser à 200 ml



Zutaten

- 1 kg Heidelbeeren
(vorbereitet gewogen)
- 500 ml Orangensaft mit Fruchtfleisch (frisch gepresst oder Fertigprodukt)
- 500 g Diamant Gelierzucker 3:1

Zubereitung

1. Heidelbeeren waschen und pürieren.
2. Heidelbeerpüree mit Orangensaft und Diamant Gelierzucker 3:1 in einem großen Topf mischen und unter Rühren zum Kochen bringen.
3. Bei starker Hitze unter Rühren 3 Minuten sprudelnd kochen lassen.
4. Fruchtaufstrich sofort heiß in Gläser füllen und diese gut verschließen.

Tipp:

Verfeinern Sie den Fruchtaufstrich nach Geschmack am Ende der Kochzeit mit 40 ml Orangenlikör!

