



Frucht *Aufstrich*

Zutaten für 4 Gläser á 350 ml

1000 g Früchte (Beeren, Pfirsich, Aprikosen, Zwetschgen...)
500 g Gelierzucker
Saft einer Zitrone

Zubereitung

Gefrorene Früchte einen Tag vorher mit Gelierzucker und Zitronensaft mischen und im Kühlschrank auftauen lassen. Am nächsten Tag aufkochen und 5 Minuten kochen lassen.

Frische Erdbeeren putzen und waschen und in einem Topf mit Gelierzucker und Zitronensaft aufkochen und 5 Minuten kochen lassen.

Mit einem Teelöffel eine Gelierprobe durchführen. Wenn der Aufstrich andickt, heiß in Gläser abfüllen. Mit dem Deckel verschließen, die Gläser umdrehen und auskühlen lassen.