

> Drei feine Fruchtaufstriche

Himbeer-Zitrone, Mango-Rhabarber & Erdbeer-Maracuja



ZUTATEN:

Himbeer-Zitrone-Aufstrich

500 g	Himbeeren, tiefgekühlt
200 ml	Zitronensaft
½ TL	NATURATA Bourbon Vanille, gemahlen
250 g	NATURATA Gelierzucker 2:1
3 EL	NATURATA Kokosraspeln

Mango-Rhabarber-Aufstrich

300 g	Mangowürfel
200 ml	Rhabarbersaft
100 ml	Zitronensaft
½ TL	NATURATA Bourbon Vanille, gemahlen
250 g	NATURATA Gelierzucker 2:1

Erdbeer-Maracuja-Aufstrich

350 g	Erdbeeren, gewürfelt
200 ml	Maracujasaft
100 ml	Zitronensaft
½ TL	NATURATA Bourbon Vanille, gemahlen
250 g	NATURATA Gelierzucker 2:1

ZUBEREITUNG

1. Für den Himbeer-Zitrone-Aufstrich, tiefgefrorene Himbeeren antauen lassen. Die trockenen Zutaten, 250 g NATURATA Gelierzucker, 3 EL NATURATA Kokosflocken und ½ TL NATURATA gemahlene Vanille miteinander vermengen. Anschließend die Himbeeren und 200 ml Zitronensaft hinzufügen.
2. Alle Zutaten in einem großen Topf zum Kochen bringen. Die Masse mindestens 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Für eine Gelierprobe, nach Ende der Kochzeit, einen Esslöffel der Fruchtzubereitung auf einen Teller geben und kurz abkühlen lassen.
3. Ist die Fruchtmasse noch nicht fest genug, weitere 1-2 Minuten weiterkochen lassen. Ist die Masse fest genug, kann sie kochend heiß, randvoll in saubere Gläser abgefüllt werden.
4. Den Deckel fest aufschrauben und die Gläser für 5 Minuten auf den Kopf stellen. Die Gläser wieder zurückdrehen und auskühlen lassen.
5. Für den Mango-Rhabarber-Aufstrich, 250 g NATURATA Gelierzucker ½ TL NATURATA gemahlene Vanille, Mangowürfel, Rhabarbersaft und 100 ml Zitronensaft miteinander vermengen.
6. Anschließend auch hier alle Zutaten in einem großen Topf mindestens 4 Minuten sprudelnd kochen lassen.

- 7.** Gelierprobe durchführen und Fruchtzubereitung anschließend randvoll in saubere Gläser abfüllen. Auch hier die Gläser fest zuschrauben und für 5 Minuten auf den Kopf stellen.
- 8.** Für den Erdbeer-Maracuja-Aufstrich, Erdbeeren würfeln. Die trockenen Zutaten, 250 g NATURATA Gelierzucker und ½ TL NATURATA gemahlene Vanille miteinander vermengen. Anschließend die gewürfelten Erdbeeren, 200 ml Mangosaft und 100 ml Zitronensaft hinzufügen.
- 9.** Anschließend auch hier alle Zutaten in einem großen Topf mindestens 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Gelierprobe durchführen und Fruchtzubereitung anschließend randvoll in saubere Gläser abfüllen. Auch hier die Gläser fest zuschrauben und für 5 Minuten auf den Kopf stellen.

Zubereitungszeit: jeweils 30 Minuten

**Abdruck honorarfrei
Belegexemplare erbeten**