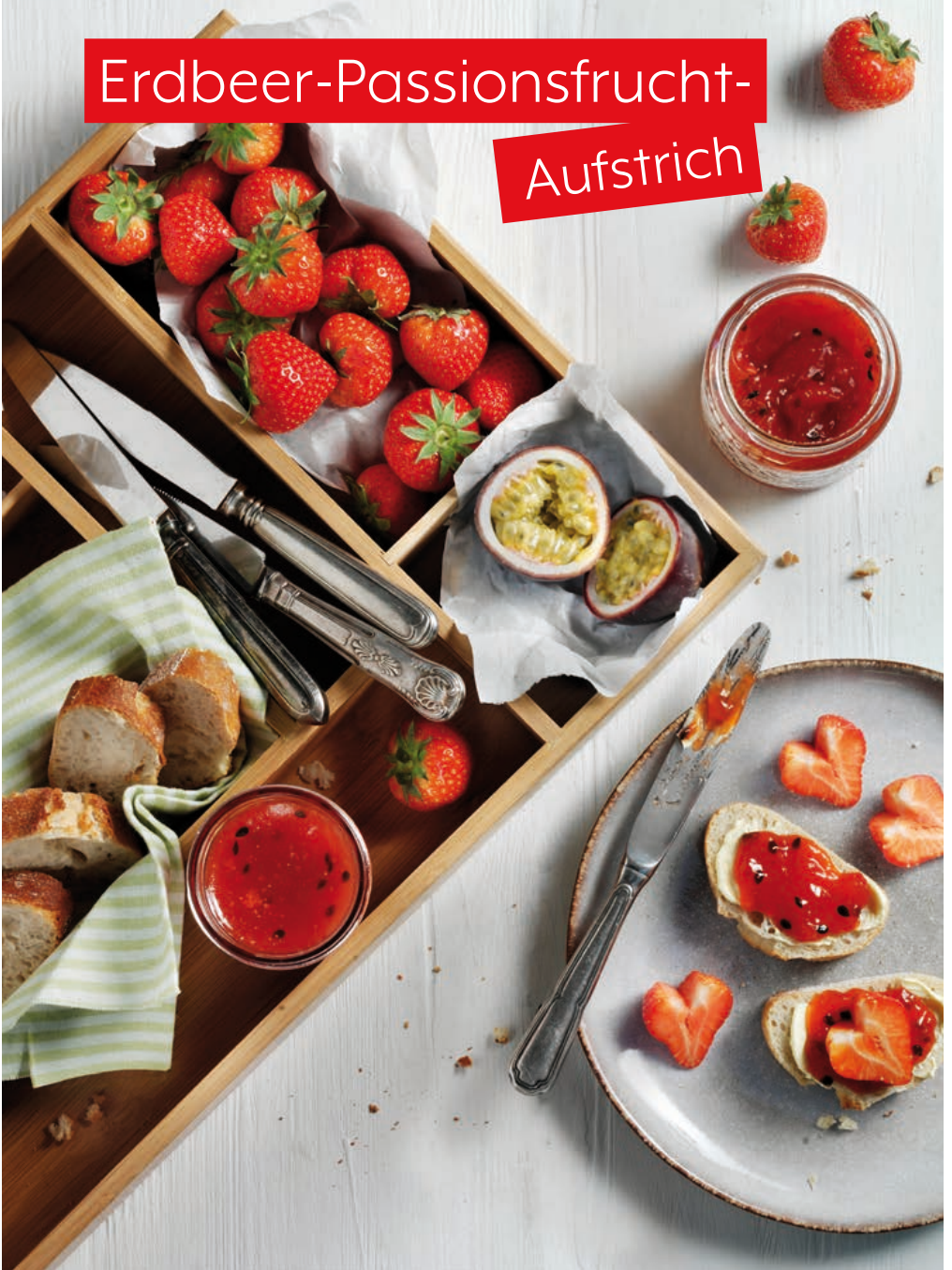


Erdbeer-Passionsfrucht- Aufstrich



3

Erdbeer-Passionsfrucht- Aufstrich

**Für ca. 8 – 10 Gläser
à 200 g**

6 oder 7 Passionsfrüchte
850 g Erdbeeren
(frisch oder tiefgekühlt;
geputzt gewogen)
1 Packung (500 g) Diamant
Gelierzucker 2:1 für
Küchenmaschinen
mit Kochfunktion

Tipp

Hoffmann Edition

Sekt Ice

Die erfrischend süße
Verführung stammt aus der
traditionellen Sektkellerei
Schloss Affaltrach. Am
besten auf Eis servieren.

0,75 l, 11,5 % Vol., ab 4,99 €*,
Literpreis: ab 6,65 €

1 Passionsfrüchte halbieren und
Fruchtfleisch mitsamt den Kernen
herauskratzen. Erdbeeren waschen
und putzen bzw. auftauen lassen.

2 850 g Erdbeeren in den
Mixbehälter geben und
20 Sekunden auf Stufe 6 zerkleinern.

3 Rauke mit den Möhren anrichten,
mit Haselnüssen und frisch gerie-
benem Parmesan getoppt servieren.

4 13 Minuten/100 °C/niedrige
Rührstufe (Herstellerangaben
beachten) ohne Messbecher kochen.

5 Fruchtaufstrich sofort heiß
in Gläser füllen und diese
gut verschließen.

Wer keine Küchenmaschine mit
Kochfunktion hat, der kann den
Aufstrich auch mithilfe eines Mixers und
später klassisch im Topf mit Diamant
Gelierzucker 2:1 zubereiten.