**Aprikosen-Amaretto-Fruchtaufstrich mit Mandeln**

Für ca. 2 Gläser à 200 g

**Zutaten:**

3 EL gehackte Mandeln

250 g Aprikosen (entsteint gewogen)

185 g Diamant Gelierzauber

2 EL Amaretto

**Zubereitung:**

1. Mandeln bei mittlerer Hitze leicht anrösten.
2. Aprikosen waschen, entsteinen, in Stücke schneiden und 250 g abwiegen. In ein hohes Gefäß geben.
3. Diamant Gelierzauber zugeben und alles ca. 45 Sekunden mit dem Pürierstab mixen, bis eine gleichmäßige Masse entsteht.
4. Mandeln und Amaretto unterheben.
5. Fruchtaufstrich in Gläser füllen und abgedeckt in den Kühlschrank stellen oder sofort genießen.

**Tipp:**

Wenn Kinder mitessen, Amaretto gegen einige Tropfen Bittermandelaroma austauschen.

**Nährwertangaben (pro Teelöffel, ca. 5 g):**

Joule: 45 kJ – Kalorien: 11 kcal – Fett: 0 g – davon gesättigte Fettsäuren: 0 g

Kohlenhydrate: 2,2 g – davon Zucker: 2,1 g – Eiweiß: 0 g – Salz: 0 g