**Duo-Fruchtaufstrich „Du & Ich“ (Heidelbeer-Cassis und Pfirsich-Vanille)**

Für ca. 6–7 Gläser à 200 g

**Zutaten:**

500 g Heidelbeeren (vorbereitet gewogen)

Saft ½ Zitrone

500 g Diamant Gelierzucker 2:1 für Küchenmaschinen mit Kochfunktion

2 cl Cassis (schwarzer Johannisbeerlikör)

500 g Pfirsiche (entsteint gewogen)

1 TL Vanillepaste

**Zubereitung:**

1. Heidelbeeren waschen und putzen, 500 g in den Mixbehälter geben und 20 Sek./Stufe 6 zerkleinern. Saft der Zitrone auspressen.
2. 250 g Diamant Gelierzucker 2:1 für Küchenmaschinen mit Kochfunktion und Zitronensaft dazugeben und 10 Sek./Stufe 3 unterrühren.
3. 13 Minuten/100 °C/niedrige Rührstufe (Herstellerangaben beachten) ohne Messbecher kochen.
4. Cassis 10 Sek./Stufe 4 unterrühren.
5. Fruchtaufstrich sofort heiß in Gläser füllen, die Gläser dabei nur halb befüllen und verschließen. Ca. 1 Stunde abkühlen lassen.
6. Pfirsiche waschen, entsteinen und in Stücke schneiden. 500 g Pfirsiche zusammen mit Vanillepaste in den Mixbehälter geben und 20 Sek./Stufe 6 zerkleinern.
7. 250 g Diamant Gelierzucker 2:1 für Küchenmaschinen mit Kochfunktion dazugeben und 10 Sek./Stufe 3 unterrühren.
8. 13 Minuten/100 °C/niedrige Rührstufe (Herstellerangaben beachten) ohne Messbecher kochen.
9. Fruchtaufstrich sofort heiß auf den Heidelbeer-Fruchtaufstrich in den Gläsern füllen und diese gut verschließen

**Tipps:**

* Besonders hübsch sieht es aus, wenn das Glas mit dem Heidelbeer-Fruchtaufstrich beim Abkühlen schräg steht, sodass der Fruchtaufstrich anschließend schräg im Glas ist.
* Für die Zubereitung des Rezeptes im normalen Kochtopf Heidelbeeren waschen, putzen und pürieren, Saft der Zitrone auspressen. 500 g Heidelbeerpüree mit Zitronensaft und 250 g klassischem Diamant Gelierzucker 2:1 in einem großen Topf mischen. Unter Rühren zum Kochen bringen und bei starker Hitze unter Rühren 3 Minuten sprudelnd kochen lassen. Zuletzt Cassis unterrühren. In Gläser füllen, gut verschließen und abkühlen lassen. Pfirsiche waschen, entsteinen und pürieren. 500 g Pfirsichpüree mit Vanillepaste und 250 g klassischem Diamant Gelierzucker 2:1 in einem großen Topf mischen. Unter Rühren zum Kochen bringen und bei starker Hitze unter Rühren 3 Minuten sprudelnd kochen lassen. Auf den Heidelbeer-Fruchtaufstrich füllen und Gläser gut verschließen.

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

Joule: 33 kJ – Kalorien: 8 kcal – Fett: 0 g – davon gesättigte Fettsäuren: 0 g

Kohlenhydrate: 2,0 g – davon Zucker: 1,8 g – Eiweiß: 0 g – Salz: 0 g