**Mandarinen-Maracuja-Aufstrich**

Für ca. 6–7 Gläser à 200 g

**Zutaten:**

850 g Mandarinen (geschält gewogen)

8–10 reife Maracujas (Passionsfrüchte)

500 g Diamant Gelierzucker 2:1 für Küchenmaschinen mit Kochfunktion

**Zubereitung:**

1. Mandarinen schälen, dabei die weiße Haut weitestgehend entfernen. Maracujas halbieren und Fruchtfleisch mit einem Teelöffel herauskratzen.
2. 850 g Mandarinen mit 150 g Maracujafruchtfleisch in den Mixbehälter geben und 20 Sek./Stufe 6 zerkleinern.
3. 1 Packung Diamant Gelierzucker 2:1 für Küchenmaschinen mit Kochfunktion dazugeben und 10 Sek./Stufe 3 unterrühren.
4. 13 Minuten/100 °C/niedrige Rührstufe (Herstellerangaben beachten) ohne Messbecher kochen.
5. Fruchtaufstrich sofort heiß in Gläser füllen und diese gut verschließen.

**Tipp:**

Für die Zubereitung des Rezeptes im normalen Kochtopf Mandarinen schälen und pürieren. Fruchtfleisch der Maracujas herauskratzen. Insgesamt 1 kg Fruchtpüree mit 500 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. In Gläser füllen und gut verschließen.

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

Joule: 35 kJ – Kalorien: 8 kcal – Fett: 0 g – davon gesättigte Fettsäuren: 0 g

Kohlenhydrate: 2,0 g – davon Zucker: 1,9 g – Eiweiß: 0 g – Salz: 0 g