**Blutorangen-Aufstrich mit herber Schokolade**

Für ca. 6–7 Gläser à 200 g

**Zutaten:**

2 Bio-Orangen

15–20 Blutorangen (geschält gewogen)

30 g Schokolade, halbbitter (65 % Kakaoanteil)

500 g Diamant Gelierzucker 2:1

**Zubereitung:**

1. Bio-Orangen heiß abwaschen, abtrocknen und Schale fein abreiben. Alle Orangen schälen, dabei die weiße Haut weitestgehend entfernen und Fruchtfleisch pürieren. Schokolade grob hacken.
2. 970 g Orangenpüree abwiegen, mit Schokolade und Diamant Gelierzucker 2:1 in einem großen Topf mischen und unter Rühren zum Kochen bringen.
3. Bei starker Hitze unter Rühren 3 Minuten sprudelnd kochen lassen.
4. Fruchtaufstrich sofort heiß in Gläser füllen und diese 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