**Kirsch-Marzipan-Aufstrich**

Für ca. 8–10 Gläser à 200 g

**Zutaten:**

1350 g Sauerkirschen (frisch oder tiefgekühlt; entsteint gewogen)

150 g Marzipan-Rohmasse

3 Tropfen Bittermandelaroma

500 g Diamant Gelierzucker 3:1

**Zubereitung:**

1. Kirschen waschen und entsteinen bzw. auftauen lassen. Pürieren und 1350 g abwiegen. Marzipan grob hacken.
2. Sauerkirschpüree mit Marzipan, Bittermandelaroma und Diamant Gelierzucker 3:1 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: 36 kJ – Kalorien: 9 kcal – Fett: 0 g – davon gesättigte Fettsäuren: 0 g

Kohlenhydrate: 1,8 g – davon Zucker: 1,7 g – Eiweiß: 0 g – Salz: 0 g