**Brombeer-Birnen-Aufstrich**

Für ca. 6–7 Gläser à 200 g

**Zutaten:**

750 g Brombeeren (vorbereitet gewogen)

250 g Birnen (vorbereitet gewogen)

500 g Diamant Gelierzucker 2:1

**Zubereitung:**

1. Brombeeren waschen und putzen. Birnen schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden.
2. Insgesamt 1 kg abwiegen, mit Diamant Gelierzucker 2:1 in einem großen Topf mischen und 3-4 Stunden zugedeckt ziehen lassen.
3. Dann unter Rühren zum Kochen bringen.
4. Bei starker Hitze unter Rühren 3 Minuten sprudelnd kochen lassen.
5. Fruchtaufstrich sofort heiß in Gläser füllen und diese 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: 1,9 g – Eiweiß: 0 g – Salz: 0 g