**Erdbeer-Stachelbeer-Aufstrich**

Für ca. 8–10 Gläser à 200 g

**Zutaten:**

900 g Erdbeeren (geputzt gewogen)

600 g Stachelbeeren (geputzt gewogen)

500 g Diamant Gelierzucker 3:1

**Zubereitung:**

1. Erdbeeren und Stachelbeeren waschen, putzen und pürieren.
2. Insgesamt 1,5 kg abwiegen, mit 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: 26 kJ – Kalorien: 6 kcal – Fett: 0 g – davon gesättigte Fettsäuren: 0 g

Kohlenhydrate: 1,5 g – davon Zucker: 1,4 g – Eiweiß: 0 g – Salz: 0 g