**Beeren-Mango-Fruchtaufstrich**

Für ca. 6–7 Gläser à 200 g

**Zutaten:**

400 g gemischte Beeren (frisch oder tiefgekühlt)

600 g Mango (vorbereitet gewogen)

1 Packung Diamant Gelierzucker 2:1 für Küchenmaschinen mit Kochfunktion

**Zubereitung:**

1. Beeren waschen und putzen bzw. auftauen lassen. Mango schälen und Fruchtfleisch vom Stein schneiden.
2. 400 g Beeren und 600 g Mango 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 Beeren waschen und putzen bzw. auftauen lassen. Mango schälen und Fruchtfleisch vom Stein schneiden. Beides pürieren und 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: 34 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