**Himbeer-Birnen-Aufstrich**

Für ca. 2 Gläser à 200 g

**Zutaten:**

125 g Himbeeren (vorbereitet gewogen)

125 g Birnen (vorbereitet gewogen)

1 Vanilleschote

185 g Diamant Gelierzauber

**Zubereitung:**

1. Himbeeren waschen und putzen. Birnen waschen, entkernen und in Stücke schneiden. Mark der Vanilleschote herauskratzen. Obst und Vanillemark in ein hohes Gefäß geben.
2. Diamant Gelierzauber zugeben und alles ca. 45 Sekunden mit dem Pürierstab mixen, bis eine gleichmäßige Masse entsteht.
3. Fruchtaufstrich in Gläser füllen und abgedeckt in den Kühlschrank stellen oder sofort genießen.

**Nährwertangaben (pro Teelöffel, ca. 5 g):**

Joule: 40 kJ – Kalorien: 10 kcal – Fett: 0 g – davon gesättigte Fettsäuren: 0 g

Kohlenhydrate: 2,4 g – davon Zucker: 2,3 g – Eiweiß: 0 g – Salz: 0 g