

Spontan zum Frühstück

Fruchtaufstriche
in Sekundenschnelle
selbst gemacht

Ohne Kochen

1, 2, 3...
sofort fertig



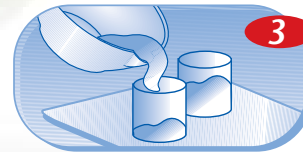
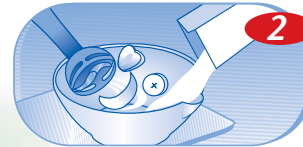
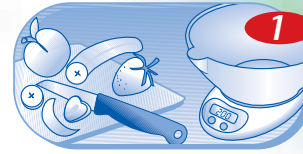
Aus Freude am Genuss

Ihre selbst gemachte Marmelade ist schneller fertig als der Kaffee gekocht!

Die Überraschung zum Frühstück:

fruchtig-frische Fruchtaufstriche **ohne Kochen** in Sekundenschnelle selbst gemacht. Diamant Gelierzauber ist der erste Gelierzucker für kaltgerührte Fruchtaufstriche, die immer gelingen. Ganz spontan können Sie jetzt Ihren individuellen Frühstücksaufstrich zubereiten und sofort genießen. Einfach 200 g Obst Ihrer Wahl mit der gleichen Menge Diamant Gelierzauber mischen, pürieren und fertig. Diamant Gelierzauber enthält keine Konservierungsstoffe. Da die Fruchtaufstriche **ohne Kochen** zubereitet werden, schmecken sie natürlich frisch und Vitamine bleiben erhalten.

Zaubern Sie das ganze Jahr über mit Diamant Gelierzauber leckeren Fruchtaufstrich auf Ihren Frühstückstisch!



So wird's gemacht:

Einwandfreie Früchte waschen und je nach Obstsorte entstielen, entkernen oder schälen. 200 g abwiegen und in Stücke schneiden.

200 g Diamant Gelierzauber zugeben und alles **ca. 45 Sekunden** mit einem Pürierstab mixen. Für weiche Früchte wie Erdbeeren, Himbeeren oder Bananen reicht auch ein Handrührgerät. Das Obst dazu vorher in kleinere Stücke schneiden.

Fruchtaufstrich in saubere Gläser (ideal mit Schraubverschluss) füllen. Sie können aber auch ein beliebiges Schälchen verwenden und dieses mit Folie abdecken.

Fruchtaufstrich sofort oder später genießen.

Er schmeckt frisch am allerbesten und sollte innerhalb von 14 Tagen aufgebraucht werden. Im Kühlschrank aufbewahren.

Für eine kleinere Menge einfach die Frucht- und Zuckermenge halbieren. Je nach Obstsorte fällt die Konsistenz der Zubereitungen unterschiedlich aus.



Leckere Schoko-Banane

200 g Bananen (geschält gewogen)

200 g Diamant Gelierzauber

1 El Schokoraseln (zartbitter)

Bananen schälen, 200 g abwägen und in Stücke schneiden. Obst in ein hohes Gefäß geben. Gelierzauber zugeben und alles **ca. 45 Sekunden** mit dem Pürierstab mixen, bis eine gleichmäßige Masse entsteht. Schokoraseln unterrühren. Fruchtaufstrich in Gläser füllen und abgedeckt in den Kühlschrank stellen oder sofort genießen.

Tipp So wird's noch fruchtiger:

Im Nachhinein einfach Obststückchen unterrühren.

Köstlicher Zimt-Apfel

200 g Äpfel (vorbereitet gewogen)

1 Messerspitze gemahlener Zimt

200 g Diamant Gelierzauber

Äpfel schälen, Stiel und Kerngehäuse entfernen und 200 g abwägen. In Stücke schneiden und in ein hohes Gefäß geben. Gelierzauber und Zimt zugeben und alles **ca. 45 Sekunden** mit dem Pürierstab mixen, bis eine gleichmäßige Masse entsteht. Fruchtaufstrich in Gläser füllen und abgedeckt in den Kühlschrank stellen oder sofort genießen.

Tipp Kleine Zutat, große Wirkung:

Fruchtaufstrich mit Gewürzen oder Kräutern aufpeppen, wie z.B. Vanille und Minze.

Fruchtige Erdbeere

200 g Erdbeeren

(vorbereitet gewogen)

200 g Diamant Gelierzauber

Erdbeeren waschen, putzen und 200 g abwägen. In Stücke schneiden und in ein hohes Gefäß geben. Gelierzauber zugeben und alles **ca. 45 Sekunden** mit dem Pürierstab mixen, bis eine gleichmäßige Masse entsteht. Fruchtaufstrich in Gläser füllen und abgedeckt in den Kühlschrank stellen oder sofort genießen.

Tipp In null Komma nix fertig:

leckere Fruchtsoße für Eis und Desserts. Dazu einfach die doppelte Menge Früchte nehmen.



Exotischer Fruchtemix

1 Kiwi

100 g Ananasfruchtfleisch
(frisch oder aus der Dose)

Saft von 1 kleinen Orange

200 g Diamant Gelierzauber

Kiwi schälen und in Stücke schneiden. Ananas ebenfalls in Stücke schneiden. Beides zusammen abwiegen und mit Orangensaft auf 200 g auffüllen. Gelierzauber zugeben und alles **ca. 45 Sekunden** mit dem Pürierstab mixen, bis eine gleichmäßige Masse entsteht. Fruchtaufstrich in Gläser füllen und abgedeckt in den Kühlschrank stellen oder sofort genießen.

Tipp Spontaner Multimix:

Sie haben verschiedene Obstsorten übrig? Gleiche Menge Gelierzauber dazu, mixen – fertig!

Raffinierte Kiba

150 g Kirschen (tiefgekühlt)

50 g Banane (geschält gewogen)

200 g Diamant Gelierzauber

Kirschen auftauen lassen. Banane schälen, 50 g abwiegen und in Stücke schneiden. Obst in ein hohes Gefäß geben. Gelierzauber zugeben und alles **ca. 45 Sekunden** mit dem Pürierstab mixen, bis eine gleichmäßige Masse entsteht. Fruchtaufstrich in Gläser füllen und abgedeckt in den Kühlschrank stellen oder sofort genießen.

Tipp Schmeckt super lecker:

Kaltgerührter Fruchtaufstrich als Kuchen- und Tortenfüllung oder einfach in Joghurt oder Quark.

Sommerliche Pfirsich-Aprikose

100 g Pfirsiche (entsteint gewogen)

100 g Aprikosen (entsteint gewogen)

200 g Diamant Gelierzauber

Pfirsiche und Aprikosen waschen, entsteinen und jeweils 100 g abwiegen. In Stücke schneiden und in ein hohes Gefäß geben. Gelierzauber zugeben und alles **ca. 45 Sekunden** mit dem Pürierstab mixen, bis eine gleichmäßige Masse entsteht. Fruchtaufstrich in Gläser füllen und abgedeckt in den Kühlschrank stellen oder sofort genießen.

Tipp Kein frisches Obst im Haus:

Sie können auch tiefgekühlte Früchte oder ungesüßte Dosenfrüchte verwenden.



Auf den Geschmack gekommen?

Kreieren Sie Ihre individuelle Frühstücksmarmelade mit Diamant Gelierzauber ganz einfach, ganz schnell, ganz spontan, ganz nach Ihrem Geschmack.

Dekorative Gläser und ein Etikettenbuch mit vielen schönen Etiketten finden Sie in unserem Online-Shop unter www.diamant-zucker.de. Außerdem gibt es dort tolle Rezepte und Tipps rund ums Marmelade-Selbermachen und vieles andere mehr.



Pfeifer & Langen

Pfeifer & Langen
Kommanditgesellschaft

Verbraucher-Service
Postfach 45 09 29 · 50884 Köln
Tel.: 0 18 02/49 80 00 (6 Cent pro Anruf)
www.diamant-zucker.de