

ERDBEER-MARZIPAN-FRUCHTAUFSTRICH



ERDBEER-MARZIPAN-FRUCHTAUFSTRICH

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

Für 2 Gläser à ca. 200 ml | 10 Min.

Zutaten

- 195 g Erdbeeren, frisch (oder tiefgekühlt und aufgetaut)
- 130 g SweetFamily 1-2-3 Fruchtaufstrich
- 55 g Marzipan-Rohmasse



ZUBEREITUNG

228

Kcal

100 g

2.2

Gramm

Eiweiß

42

Gramm

Kohlenhydrate

5.3

Gramm

Fett

Früchte waschen, entstielen und vierteln. Erdbeeren mit 1-2-3 Fruchtaufstrich von SweetFamily und Marzipan in einem hohen Gefäß mit dem Pürierstab 45 Sekunden pürieren.

Fruchtaufstrich in Schraubgläser füllen. Im Kühlschrank aufbewahren und zügig aufbrauchen.

Tipp:

Dieser Fruchtaufstrich schmeckt nicht nur lecker auf süßem Brot und Brötchen, sondern auch auf heißen Waffeln mit Sahne oder Vanilleeis oder zum Dippen für Gebäckröllchen.

Verfeinerungstipp: Statt 195 g Erdbeeren, 165 g Erdbeeren und 30 ml Amaretto verwenden.