

REZEPT FÜR ERDBEER-MARZIPAN-FRUCHTAUFSTRICH



ERDBEER-MARZIPAN-FRUCHTAUFSTRICH

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

Für 2 Gläser à ca. 200 ml | 10 Min.

Zutaten

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



2579

ZUBEREITUNG

211

Kcal

100 g

2

Gramm

Eiweiß

40

Gramm

Kohlenhydrate

5

Gramm

Fett

1. Früchte waschen, entstielen und vierteln, gefrorene Früchte auftauen und abtropfen lassen. Marzipan raspeln oder zerzupfen.
2. Erdbeeren mit 1-2-3 Fruchtaufstrich und Marzipan in einem hohen Gefäß 45 Sekunden pürieren. Fruchtaufstrich in saubere, heiß ausgespülte Schraubgläser füllen und verschließen. Im Kühlschrank aufbewahren und zügig aufbrauchen.

Tipps:

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 200 g Erdbeeren 170 g Erdbeeren und 30 ml Amaretto verwenden.

Mit unserem [Rezept](#) kannst du das Marzipan auch ganz einfach selbst machen.