REZEPT FÜR JOHANNISBEER-FRUCHTAUFSTRICH | SWEETFAMILY

Für 2 Gläser à ca. 200 ml | 10 Min.

Zutaten

250 g	rote Johannisbeeren
Mark von ½	Vanilleschote
abgeriebene Schale von 1/4	Bio-Zitrone
130 g	SweetFamily 1-2-3 Fruchtaufstrich

Zubereitung

1. Johannisbeeren waschen, abtropfen lassen und von den Rispen streifen. Mit Vanillemark, Zitronenschale und 1-2-3 Fruchtaufstrich in ein hohes Gefäß geben.

2. Alles ca. 45 Sekunden mixen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Fruchtaufstrich in saubere, heiß ausgespülte Gläser füllen und verschließen. Im Kühlschrank aufbewahren und zügig aufbrauchen.

Tipp: Wer den Fruchtaufstrich lieber kernlos mag, streicht ihn vor dem Abfüllen durch ein feines Sieb streichen.