

REZEPT FÜR BROMBEER-ZITRONEN-FRUCHTAUFSTRICH MIT THYMIAN



BROMBEER-ZITRONEN-FRUCHTAUFSTRICH MIT THYMIAN

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

Für 2 Gläser à ca. 200 ml | 10 Min.

Zutaten

- 250 g Brombeeren
- abgeriebene Schale und Saft von 1 Bio-Zitrone
- abgezapfte Blättchen von 2 Thymianzweigen
- 130 g SweetFamily 1-2-3 Fruchtaufstrich



3497

ZUBEREITUNG

157

Kcal

Je 100 g

0.8

Gramm

Eiweiß

35.4

Gramm

Kohlenhydrate

0.65

Gramm

Fett

1. Brombeeren verlesen, waschen und gut trocken tupfen. Mit Zitronenschale, -saft, Thymianblättchen und 1-2-3 Fruchtaufstrich in einen hohen Rührbecher geben. Mit dem Pürierstab ca. 45 Sekunden mixen.

2. Fruchtaufstrich sofort in saubere, heiß ausgespülte Gläser füllen. Verschließen, gekühlt aufbewahren und zügig aufbrauchen.

Tipp:

Der Aufstrich schmeckt wunderbar als fruchtige Soße auf unserem selbst gemachten [Vanilleeis](#).