

## REZEPT FÜR JOHANNISBEER-FRUCHTAUFSTRICH MIT BALSAMESSIG



### JOHANNISBEER- FRUCHTAUFSTRICH MIT BALSAMESSIG

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

Für 2 Gläser à ca. 200 ml | 10 Min.

#### Zutaten

- 125 g schwarze Johannisbeeren
- 125 g rote Johannisbeeren
- 130 g SweetFamily 1-2-3 Fruchtaufstrich
- 1-2 EL Balsam de Cassis (milder Johannisbeer-Essig)



2625

#### ZUBEREITUNG

1. Beeren waschen, abtropfen lassen und von den Rispen streifen. Mit 1-2-3 Fruchtaufstrich und 1 EL Balsam de Cassis in ein hohes Gefäß geben. Mit dem Pürierstab ca. 45 Sekunden pürieren. Eventuell mit mehr Essig abschmecken, dann nochmal kurz pürieren.

2. Fruchtaufstrich in saubere, heiß ausgespülte Gläser füllen, verschließen und im Kühlschrank aufbewahren.

#### Tipp:

Der Fruchtaufstrich schmeckt prima zu Camembert oder zu Fleisch wie z.B. Wild oder Gegrilltem.