REZEPT FÜR SAUERKIRSCH-LIMETTEN-AUFSTRICH

SAUERKIRSCH-LIMETTEN-AUFSTRICH

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

Für 2 Gläser à ca. 175 ml | 10 Min. | + Auftauzeit

Zutaten

- 300 g TK-Sauerkirschen
- 1 EL Limettensaft
- 130 g SweetFamily 1-2-3 Fruchtaufstrich

3088

ZUBEREITUNG

222	1	53	0
Kcal	Gramm	Gramm	Gramm
Pro 100 ml ca.	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1. Kirschen auftauen, dann gut abtropfen lassen und 250 g abwiegen. Mit Limettensaft und 1-2-3 Fruchtaufstrich in einen hohen Rührbecher geben. Mit dem Pürierstab 45 Sekunden mixen.

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

Tipp:

Wer eine Bio-Limette bekommt, kann nach dem Mixen noch etwas fein abgeriebene Schale unter den Fruchtaufstrich rühren.

Natürlich könnt ihr den Aufstrich im Sommer auch mit frischen Kirschen herstellen.