



# ALNATURA

*Sinnvoll für Mensch und Erde*

## Rezeptidee

### Zwetschgen-Mandel- Aufstrich



**Zutaten** 4 Gläser à 400 g

- 1,5 kg Zwetschgen
- 1 Msp. Ceylon-Zimt
- 500 g Rohrohrzucker
- ½–1 TL Zitronensaft
- 1 Pck. Fruchtgel
- 30 g Mandelstifte

**Zubereitung:** 25 Min.

Zwetschgen waschen, entkernen und in Würfel schneiden. Mit Zimt, Zucker, Zitronensaft und Fruchtgel in einem Topf vermischen. Unter ständigem Rühren langsam aufkochen und 5–10 Min. kochen lassen. Mandelstifte ohne Fett in einer Pfanne anrösten und unter den Fruchtaufstrich rühren. Fruchtaufstrich in vorbereitete Gläser füllen und auf dem Deckel stehend auskühlen lassen.

**Tipp**

Statt des Zuckers und des Fruchtgels können Sie auch 600 g Gelierzucker 2:1 verwenden: Gelierzucker mit dem Obst mischen und 1 Std. ziehen lassen, dann 5 Min. sprudelnd kochen.